



## OS BENEFÍCIOS DA INDUSTRIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

### Autor(res)

Camilla Oliveira  
Giselle Gomides Pires De Aquino  
Gabriel Ramalho De Araujo  
Cristiane Luciene De Lima Souza

### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

### Instituição

FACULDADE ANHANGUERA

### Resumo

Devido a necessidade, de maneira criativa, o ser humano foi conseguindo criar técnicas para conservação e processamento de variados alimentos. Com os avanços científicos, essas técnicas tornaram-se ainda mais apuradas. As tecnologias de conservação agem para contenção ou eliminação de microrganismos deterioradores dos alimentos. Os microrganismos presentes nos alimentos podem ser bactérias, fungos, protozoários e vírus, provenientes de várias fontes de contaminação, entre as quais o solo, água, plantas, equipamentos e utensílios, trato intestinal, manipuladores, ar e pó. Por sua vez, os alimentos possuem um número muito grande de componentes, sendo que água, proteínas, gorduras (lipídeos) e carboidratos estão presentes em maior quantidade. Nesse contexto, para que o alimento possa ser conservado por mais tempo, é necessário destruir total ou parcialmente os microrganismos capazes de crescer no alimento. A tecnologia de Alimentos pode ser vista como aplicação da ciência dos alimentos para seleção, conservação, transformação, acondicionamento, distribuição e uso de alimentos nutritivos e seguros.

É importante lembrar que uma alimentação saudável e equilibrada é fundamental para a saúde e bem-estar das pessoas.

A industrialização de alimentos cumpre funções básicas do modo de produção sustentável, com destaque para a segurança alimentar, inclusão social, eficiência no uso de recursos e minimização de perdas e desperdícios de alimentos. Para isso, a produção industrial é um recurso indispensável, uma vez que as tecnologias utilizadas nas indústrias criam um sistema eficiente capaz de garantir o abastecimento da população nas próximas décadas.

A transformação da alimentação humana depende bastante da população adotar novos hábitos de alimentação mantendo, assim, padrões nutricionais. As pessoas começaram a consumir mais alimentos artificiais, e, nesse contexto, os empreendedores atuam na “correria” diária dos indivíduos para vender seus produtos, em sua maioria alimentos industrializados, logo, devido a necessidade as pessoas tendem a consumir ainda mais esses produtos. Esse processo resulta em modificações na dieta dos indivíduos. Esse consumo necessário e carente de melhorias que se faz necessário a aplicação de técnicas e métodos para elaboração, armazenamento, processamento, controle, embalagem, distribuição e utilização dos alimentos, através de princípios científicos, a tecnologia dos alimentos.