

OS BENEFÍCIOS DA INDUSTRIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Autor(res)

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

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.