Analise Microbiológica em Alimentos

Autor(res)

Oseraldo Vieira Rocha
Nathalia Santos Tinel
Denise Lima Matos
Edivania Rodrigues Silva Martins
Ygor Rodrigo Santos Nova
Bruna Mariane Rodrigues

Categoria do Trabalho

1

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Analise Microbiológica em Alimentos
Introdução: A análise microbiológica de alimentos é a identificação detalhada de estruturas invisíveis a olho nu. Trazendo uma confiabilidade maior para o consumidor final, estando com o perfeito estado do alimento. Objetivo: Realizar uma pesquisa focada em descrever as analises microbiológicas em alimentos. Desenvolvimento: O alimento antes de chegar no consumidor final, passa por diversas analises, tendo sempre em vista que esses alimentos que serão consumidos, devem seguir critérios para evitar contaminações microbiológica e consequentemente, o aumento do uso de antimicrobianos. Além de contaminar os alimentos e possivelmente trazer riscos a saúde, alguns microrganismos podem alterar as características organolépticas do produto, assim mudando sua aparência e até sabor, fazendo com que o consumidor final não tenha o produto desejado. É importante lembrar que há a utilização de forma positiva de microrganismos em alimentos, como o processo de fermentação, fora desse tipo de utilização desejada, as analises tem que estar nos parâmetro de limite imposto. Resultado e discussão: A maior importância desse tipo de analise é poder disponibilizar para o mercado produtos bons e de confiabilidade para evitar o comprometimento da saúde e bem estar dos consumidores. Para isso, é necessário seguir normas e legislações imposta pelos órgãos regulatórios. Materiais e métodos: Pesquisa realizada através de referências bibliográficas sobre o tema, com o intuito de trazer informações adicionais sobre as analises microbiológicas em alimentos. Conclusão: Contudo, podemos ver que as analises microbiológicas de alimentos serve para trazer segurança e qualidade no processo de produção de um alimento, para que haja segurança para os consumidores final, assim não havendo risco de intoxicação.

5ª SEMANA DE CONHECIMENTO