Analise Microbiológica em Alimentos

Autor(res)

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

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

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