

MOREIRA, Nayara Aparecida Cardoso. Aplicações de ervas e especiarias com efeito antimicrobiano em embutidos cárneos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2017. (IMPRESSO)

## RESUMO

Com o avanço da indústria e tecnologia de alimentos, nova técnica para conservação de produtos cárneos tem sido empregada, sendo uma delas a adição de conservantes artificiais para aumento da vida de prateleira do produto e garantia de sua segurança alimentar. No entanto, estudos relacionam esses aditivos, principalmente o nitrito de sódio, ao maior risco do surgimento de neoplasias, preocupando a população e alertando a indústria aos riscos referentes ao uso excessivo desses aditivos. Em contrapartida, surgiram estudos evidenciando as propriedades antibacterianas de óleos essenciais de algumas ervas e especiarias que podem servir como substitutos desses aditivos no intuito de obter-se um alimento seguro, porém menos agressivo à saúde do consumidor. Os óleos essenciais já são muito utilizados pelas indústrias como aromatizantes naturais, além de influenciarem na textura, sabor e coloração dos alimentos também assumem um papel relevante em sua atividade antimicrobiana. O que ainda está sendo estudado. O presente trabalho mostra os microrganismos de maior incidência em embutidos cárneos e os estudos feitos a partir das propriedades bactericidas e bacteriostáticas dos óleos essenciais extraídos de especiarias para possível emprego em embutidos cárneos. Verificou-se ainda a necessidade de mais estudos do assunto para conseguir o emprego de óleos essenciais de ervas e especiarias com finalidade antimicrobiana, pois além de possuir alto custo para fabricação em escala comercial, as características organolépticas dos alimentos são alteradas, dificultando sua aceitabilidade pelos consumidores.