

LOPES, Vanessa Souza. Uso de condimentos na conservação de alimentos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2018. (CD-ROM)

RESUMO

Este trabalho de Conclusão de Curso constitui-se em um estudo sobre o uso de condimentos na conservação de alimentos, e seu objetivo geral demonstrar a importância de se utilizar condimentos como substitutos de outras técnicas mais agressivas para preservar os alimentos. Por meio desta demonstração foi possível questionar qual a finalidade do uso de condimentos nos alimentos e se os condimentos foram utilizados pelos primórdios por qual motivo e como os microorganismos reagem aos condimentos. A metodologia desenvolvida foi de revisão bibliográfica, através de artigos científicos. O presente estudo encontra-se dividido em três capítulos, o primeiro capítulo aborda um histórico do uso de condimentos como preservantes e suas características. Este capítulo divide a história do uso dos condimentos em quatro períodos, o primeiro é o da Antiguidade, o segundo das civilizações clássicas dos gregos e romanos, a terceira a idade média e o último os tempos modernos. No segundo capítulo o enfoque principal foi o uso dos condimentos no controle microbiano de alimentos. No terceiro capítulo abordo algumas técnicas simples e importantes de conservação juntamente com os condimentos. As técnicas de conservação descritas neste trabalho são: Irradiação, micro-encapsulamento e aditivos. O estudo concluiu que as técnicas tem situações favoráveis, mas também podem trazer efeitos na sua utilização.