



**Título:** O uso do ozônio na industrialização de massa alimentícia

**Aluna:** Nathalia Alverne Hvenegaard

**Orientador:** Bernardo de Sá Costa

## RESUMO

Acredita-se que o ozônio é um agente antimicrobiano eficiente com grande potencial de uso na indústria de alimentos. A aplicação do ozônio durante o processamento e estocagem aumenta a vida de prateleira dos produtos. Quando comparado ao cloro é um potente sanitizante, que se decompõe rapidamente e não forma alguns dos subprodutos formados pela cloração. É importante ressaltar também que a aplicação do ozônio requer alguns cuidados, por ser um gás extremamente tóxico em concentrações elevadas. Esta monografia objetivou analisar a aplicação do gás ozônio na indústria de massa alimentícia e avaliar sua eficácia e seus benefícios, através de amostras de massas coletadas no processo de resfriamento de uma produção de Gnocchi. Os resultados obtidos das análises microbiológicas do material demonstram que a ação do ozônio como sanitizantes em água teve resultado inconclusivo. Os resultados das análises realizadas pelo laboratório estão de acordo com os padrões legais vigentes. Análise térmica utilizando temperatura e tempo como parâmetros, demonstra que a agitação das moléculas causada por convecção forçada acelera o processo de resfriamento.

**Palavras-chave:** alimentos, indústria, massas, ozônio, resfriamento, sanitizante