



Título: Conservação de alimentos pelo uso da tecnologia do ultrassom

Aluna: Ianne Caroline Alves Isabel

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

Atualmente, os consumidores não se preocupam apenas com as características sensoriais alimentícias, mas também têm dado maior atenção para o valor nutricional daquilo que consomem. Em virtude disso, a indústria alimentícia está em constante inovação tecnológica em busca de novas formas de processar alimentos que impeçam ou reduzam os efeitos negativos que o processamento convencional causa nos alimentos. Um dos objetivos das indústrias de alimentos é a utilização de tecnologias que mantenham as características sensoriais e nutricionais dos alimentos e que prolonguem a vida útil dos mesmos sem quaisquer alterações. Uma das tecnologias emergentes no processamento de alimentos é o ultrassom. O ultrassom tem um efeito significativo na taxa de vários processos na indústria de alimentos. Diversos processos como congelamento, corte, secagem, revestimento, branqueamento, esterilização e extração foram aplicados juntamente com o ultrassom e foram eficientes. As vantagens do uso de ultrassom para processamento de alimentos incluem: mistura mais eficaz, transferência de energia e massa mais rápida, gradientes térmicos e de concentração reduzidos, temperatura reduzida, extração seletiva, tamanho reduzido do equipamento, resposta mais rápida ao controle de extração do processo, fermentação mais rápida, aumento da produção e eliminação de etapas do processo. Este trabalho realizou uma revisão bibliográfica do conhecimento atual sobre a aplicação de ultrassom na tecnologia de alimentos, com foco na sua utilização no processamento e na conservação de alimentos.

Palavras-chave: alimentícia, emergentes, processamento, tecnologias, ultrassom