



T0925

AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA ÁGUA OZONIZADA NA INATIVAÇÃO DE MICRORGANISMOS E DE SEUS EFEITOS SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DO AMIDO DE MANDIOCA

Nanci Castanha da Silva (Bolsista SAE/UNICAMP) e Prof. Dr. Marcelo Cristianini (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A descontaminação é uma etapa crítica e de suma importância na fabricação de determinados alimentos, uma vez que aprimora a qualidade e aumenta a vida de prateleira dos mesmos. O ozônio, além de ser um poderoso e seguro agente antimicrobiano, é comprovadamente eficaz como sanitizante para diversos produtos. Devido ao fato de estudos relacionados à sua aplicação em cereais e derivados serem escassos, no projeto em questão procurou-se avaliar a eficiência do uso de água ozonizada na descontaminação de amido de mandioca e verificar seus efeitos nas características físico-químicas (cor, oxidação, umidade e pH) e propriedades de pasta (RVA) deste produto. Amostras de amido de mandioca inoculadas com esporos de *B. subtilis* foram tratadas com água ozonizada nas concentrações de 1,0; 1,8 e 2,8 ppm de ozônio, com constante agitação, pelos tempos de 1, 3 e 5 minutos. Pode-se avaliar que os tratamentos não foram suficientes para causar redução significativa na carga microbiana inicial, tendo sido obtida uma redução inferior a 1 ciclo log na maior concentração durante o maior tempo de exposição empregados. Além disso, os tratamentos utilizados não provocaram alterações significativas nas características do amido, o que permite um possível aumento, em experimentos futuros, da concentração de ozônio utilizada.

Amido - *B. subtilis* - Ozônio