

Prazo de validade de frutas cristalizadas utilizando plantas alimentícias não-conventionais

Emanuelle dos Santos Chaves^a, Lígia dos Santos Mourão^a, Eyde Cristianne Saraiva Bonatto^a

^a Faculdade de Ciências Agrárias, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, Amazonas, 69080-900, Brasil

*Corresponding author: emanuellechaves507@gmail.com

Resumo: Na cadeia produtiva agrícola, as perdas pós-colheita de frutas têm importante significado não só do ponto de vista econômico, como também, nutricional. Os fatores responsáveis por essas perdas são: temperatura de conservação, umidade relativa, microrganismos fitopatogênicos, condições inadequadas de armazenamento, cuidados durante o manuseio e o transporte, além do descarte de frutas não comercializáveis. E as técnicas de conservação de alimentos são importantes, bem como a embalagem. Nesse contexto foi realizada a pesquisa com o objetivo de avaliar o tempo de prateleira das frutas cristalizadas em diferentes tipos de embalagens. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece na Resolução N° 60/2019 – ANVISA para Frutas Cristalizadas os limites estabelecidos com os seguintes valores < 10⁴ UFC/g para Bolores e Leveduras; < 10² UFC/g para *Escherichia coli* e ausência de *Salmonella* spp. em 25g da amostra do produto. Durante os 6 meses de análises microbiológicas, do jenipapo cristalizado, nas embalagens de plástico em forma de pote e a vácuo não foram encontrados microrganismos, somente no 6° mês foi encontrada presença de Bolores e Leveduras 1,0x10³ UFC/g na embalagem a granel, sendo em baixos níveis de contaminação, dentro dos parâmetros estabelecidos. Nas análises microbiológicas do cubiu, durante 2 meses, nas embalagens de a granel, de plástico em forma de pote e a vácuo não foram encontradas nenhuma presença dos microrganismos.

Palavras-chave: Produto alimentício, Microbiologia, Tecnologia de alimentos.

Copyright: © 2024 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

Received: 10 de outubro Accepted: 14 de outubro Published: 14 de novembro

Citation: Chaves, E. dos S., Mourão, L. dos S., & Bonatto, E. C. S. (2024). Prazo de validade de frutas cristalizadas utilizando plantas alimentícias não-conventionais. *Revista Sustentabilidade International Scientific Journal*, v.1 n. 2, Special Edition Semagro. <https://doi.org/10.70336/sust.2024.v1.16906>