



Realização:



Apoio:



XVII CIC  
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras  
XVII Congresso de Iniciação Científica  
X Encontro de Pós-Graduação  
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

## A INFLUÊNCIA DA ÁGUA NA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

**Autor(es):** KIRCHHOF, Simoni C.; CRIZEL, Giseli R.; MENDONÇA, Carla R. B.

**Apresentador:** Simoni de Oliveira Cabral Kirchhof

**Orientador:** Carla Rosane Barbosa Mendonça

**Revisor 1:** Caroline Dellinghausen Borges

**Revisor 2:** Eliane Gouvêa Barbosa

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### Resumo:

O presente trabalho objetivou avaliar, por meio de uma revisão bibliográfica, a influência do teor de água na conservação de alimentos. Na composição química de frutas e hortaliças estão presentes vários componentes, mas em praticamente todas, o que se aparece em maior quantidade e desempenha importante papel na estabilidade e propriedades sensoriais é a água. A água está presente na maioria dos alimentos numa concentração entre 80 – 95 % apresentando uma importância fundamental para os processos biológicos, além de influenciar na textura, aparência, sabor, na susceptibilidade de alterações e perecibilidade. Constatou-se que a vida útil de um alimento não está ligada somente a quantidade de água total que está presente no mesmo, e sim como a água está interagindo com os componentes sólidos deste; sendo essa interação expressa pela atividade de água. Assim, a atividade de água é um fator que influencia diretamente nas características dos alimentos e na sua estabilidade. Muitos métodos de conservação baseiam-se no controle ou redução do teor de água dos alimentos, procurando associá-los a manutenção da qualidade de uma forma global. Os métodos de secagem, congelamento e adição de soluto são os mais utilizados para esse fim. Estudos mostram que cada vez mais é necessário entender melhor como a água está disposta no interior dos alimentos, assim como a maneira como ela se comporta frente a cada método de conservação. Observou-se que há uma crescente preocupação em conservar os alimentos por métodos que mantenham suas características o mais próximo possível dos alimentos frescos. Em se tratando de frutas e hortaliças, o congelamento criogênico é o que oferece as maiores vantagens, pela manutenção das características físicas e químicas, entretanto, com um custo ainda muito alto. Por fim, pode-se verificar que muitas pesquisas têm sido realizadas visando desenvolver novas estratégias de conservação, especialmente aliando a qualidade exigida pelos consumidores e custos que viabilizem as novas tecnologias.

Palavras-chaves: Conservação. Atividade de água. Alimentos.