

Questão 02

2. A pesquisa em alimentos está sempre à procura de novos produtos, ou novas formulações para antigos produtos, tanto para melhorar sua qualidade quanto para ampliar as opções do consumidor. Um estudo recente, realizado pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, avaliou a preparação de mortadela com diferentes formulações (F). Alguns resultados desse trabalho são apresentados na tabela abaixo.

Contagem total de bactérias (UFC/g) para três formulações em função do tempo			
Tempo (dias)			
Formulações	15	30	60
F1	<10	$1,3 \times 10^2$	$7,2 \times 10^4$
F2	<10	$3,5 \times 10^2$	$5,6 \times 10^5$
F3	$4,5 \times 10^2$	$3,0 \times 10^2$	$3,1 \times 10^6$

Dados:

F1: 2% de NaCl; controle.

F2: 1% de NaCl, 0,5% de KCl e 0,5% de CaCl₂.

F3: 1% de NaCl.

UFC: unidades formadoras de colônias (tomar como sinônimo de quantidade de microrganismos).

- a) Considerando os resultados apresentados e seus conhecimentos, cite e comente dois objetivos possíveis desse estudo com relação ao NaCl.
- b) Indique uma conclusão que se pode extrair desse estudo. Escolha e compare duas formulações para justificar sua resposta.

RESPOSTA

- a) Comparando as formulações F_1 e F_2 nota-se que o objetivo era a diminuição do teor de NaCl (uma vez que a concentração total de sais se manteve em 2%). Comparando-se as formulações F_1 e F_3 nota-se que o objetivo era a diminuição do teor total de sal de 2% para 1%.
- b) Comparando F_2 e F_3 nos primeiros 15 dias percebe-se que a troca de sais viabiliza o consumo da mortadela. Contudo, a diminuição da concentração de NaCl permite que as bactérias se proliferem inviabilizando o consumo.