

ANTIMICROBIANOS NATAMICINA E BIOMAX D[®] NO CONTROLE DO DESENVOLVIMENTO DE FUNGOS EM SALAME DEFUMADO

Vanessa Lando¹, Rubia Pezenatto¹, Anieli Pinto Kempka², Lucíola Bagatini², Wladimir Padilha da Silva³, Liziane Schittler⁴

¹ Acadêmica do Curso de Engenharia de Alimentos CEO-PIVIC/UDESC

² Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – CEO

³ Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas- UFPel

⁴ Orientador, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química – CEO –
liziane.schittler@udesc.br

Palavras-chave: antifúngicos. bolores. leveduras.

O salame é um alimento tradicional em nosso país, principalmente na região sul, que foi colonizada por imigrantes alemães e italianos, e que trouxeram o hábito do consumo deste produto, bem como as técnicas de produção. Embora seja muito produzido por agroindústrias familiares, estas enfrentam dificuldade em garantir a aparência adequada dos produtos durante o período de comercialização, principalmente pela presença de fungos na sua superfície. Os fungos (bolores e leveduras), são micro-organismos eucariontes, e sua proliferação na superfície dos salames é favorecida pelas condições ambientais e pela disponibilidade de matéria orgânica. O seu desenvolvimento durante o tempo de maturação é proveniente da contaminação natural do ar. A presença de bolores e leveduras na superfície do produto diminui a sua atratividade por parte dos consumidores, fazendo com que estes optem por produtos de outras marcas. Dessa forma, muitas agroindústrias acabam incluindo uma etapa de lavagem do salame, após o período de maturação, visando à retirada dos fungos. A inclusão desta nova etapa no processo de elaboração do produto eleva os custos de produção, bem como altera o seu prazo de entrega. Outra alternativa que vem sendo estudada é a utilização de substâncias antifúngicas, como a natamicina e o Biomax D, aplicados na superfície ou nos envoltórios do salame. Devido ao exposto, este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antifúngica da natamicina e do Biomax D[®] em salame, bem como a influência da forma de aplicação, aspersão ou imersão, desses antimicrobianos no produto. Para isso, os envoltórios ou os salames foram submetidos a cinco tratamentos: T1: sem aplicação dos antimicrobianos; T2: aspersão de 2,5 mL de natamicina 0,1 % (p/v) por peça de salame; T3: aspersão de 2,5 mL de Biomax D[®] 1,5 % (v/v) por peça de salame; T4: imersão do envoltório por 60 min em 0,1% (p/v) de natamicina; e T5: imersão do envoltório por 60 min em 1,5 % (v/v) de Biomax D[®]. As análises de contagem de bactérias ácido lácticas (BAL) e de bolores e leveduras, bem como a análise de pH, foram realizadas logo após o preparo dos tratamentos (tempo zero), no sétimo e no décimo quarto dia de maturação. As contagens médias de bactérias ácido lácticas e de bolores e leveduras durante o tempo de maturação, variaram entre 7,00 e 7,79 e 1,5 e 7,87 log UFC.g⁻¹, respectivamente. Destaca-se que a atividade

antimicrobiana de uma substância pode ser influenciada pela forma de aplicação. A natamicina 1% apresentou atividade antifúngica quando os envoltórios foram imersos por 60 min antes do embutimento da massa do salame. Já quando foi realizada a aspersão de 1% de natamicina na superfície dos envoltórios do salame, essa substância não apresentou atividade contra bolores e leveduras. Os valores de pH obtidos nos salames submetidos aos tratamentos com e sem os antimicrobianos, variaram entre 4,92 e 6,08, durante os 14 dias de maturação. Verificou-se que a natamicina apresentou atividade antifúngica quando o antimicrobiano foi aplicado por imersão dos envoltórios do salame.