CongeQuali
CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO DA QUALIDADE INDUSTRIAL

ISBN: 978-65-86861-55-6

UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS COMO ANTIMICROBIANOS NATURAIS EM ALIMENTOS.

Congresso Brasileiro De Gestão Da Qualidade Industrial., 1ª edição, de 16/11/2020 a 18/11/2020
ISBN dos Anais: 978-65-86861-55-6

SANTIAGO; Gustavo Reis [1], BENEVENUTO; Wellingta Cristina Almeida do Nascimento [2]

RESUMO

Os óleos essenciais (OEs) apresentam-se como novas opções tecnológicas para serem aplicados como conservantes em alimentos. Entretanto, o uso nas concentrações necessárias para exercerem ação antimicrobiana podem provocar alterações sensoriais indesejáveis. O trabalho objetivou realizar um levantamento bibliográfico sobre os principais óleos essenciais utilizados como antimicrobianos naturais em alimentos levando em consideração o mecanismo de ação e concentração mínima inibitória (CMI) dos óleos essenciais sobre a microbiota contaminante, além de verificar os principais alimentos aos quais estes óleos têm sido adicionados buscando subsidiar futuras pesquisas utilizando óleos essenciais como antimicrobianos naturais em alimentos. Verificou-se que além da diversidade de óleos passiveis de serem utilizados, há uma vasta possibilidade da utilização destes em diversos segmentos da indústria de alimentos, sendo importante avaliar, porém, se a concentração mínima inibitória não acarretará modificações inaceitáveis nas características sensoriais do produto, reduzindo sua aceitação pelo consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Óleos essenciais. Antimicrobianos. Concentração Mínima Inibitória

[1] Instituto Federal de Educação, gustavors.santiago@gmail.com
[2] Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais- Campus Rio Pomba, wellingta.benevenuto@ifsudestemg.edu.br