**A DETERIORAÇÃO DE PRODUTOS ENLATADOS**

**Misael Falcão Bezerra Braga**

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

E-mail para contato ([misaelf.braga@gmail.com](mailto:misaelf.braga@gmail.com))

**Jackeline Lima de Medeiros**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato ([jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br](mailto:jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br))

**Larissa Pereira Aguiar**

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato ([larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br](mailto:larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br))

**Área Temática:** Produção e Processamento de Alimentos

**Área de Conhecimento: Ciências da Saúde**

**Encontro Científico:** IX Encontro de Iniciação à Pesquisa

**Introdução:** Criados por Nicolas Appert, em 1795, para atender a uma necessidade militar básica: conservar alimentos para exércitos, o processo que evita que a comida estrague, preservando-a em recipientes fechados e esterilizados por aquecimento. Por ser um produto comum na dieta humana, a qualidade dos enlatados interfere diretamente na saúde mundial, ou seja, o processo pelo qual esse tipo de produto passa, antes e depois de chegar na prateleira dos comércios, é um assunto de extrema importância. Alimentos enlatados, em geral, passam por um processamento térmico destinado a diminuir a carga microbiana, aumentando, assim, o tempo de vida de prateleira do alimento. Com todo o rigor desse procedimento, os alimentos enlatados não deveriam sofrer nenhum tipo de ação microbiana, mas, ainda assim, podem sofrer processos de deterioração, tendo como principais causas: resfriamento inadequado, subprocessamento térmico, contaminação do alimento por vazamento do alimento envasado e pré-processamento incipiente. **Objetivo:** Apontar os principais fatores responsáveis pela deterioração dos alimentos enlatados. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa bibliográfica por meio de livros, artigos científicos e outros materiais acadêmicos relacionados a microbiologia e segurança alimentar. **Resultados e Discussão:** As latas de metal foram criadas no final do século XIX com o intuito de facilitar no transporte e aumentar o tempo de vida do alimento. Esses recipientes metálicos foram feitos para ter as funções de envasar, proteger e envolver, conferindo o máximo de proteção possível aos seus conteúdos. No processo de produção dessas embalagens podem ocorrer falhas, por exemplo, no envasamento dos produtos, gerando falhas nas costuras, o subprocessamento térmico ou resfriamento inadequado das embalagens no mercado. A contaminação devido a falhas nas costuras se dá através de bactérias que sobreviveram ao tratamento térmico pelo qual a lata passou. Dependendo do valor do pH, os alimentos envasados, tem classificações diferentes (baixa acidez, ácidos e muito ácidos). Essas classificações, surgiram para que as indústrias possam tomar medidas preventivas contra os microrganismos que estão diretamente relacionados com a acidez do produto em questão. Geralmente, alimentos de baixa acidez (pH>4,5) são deteriorados por bactérias termófilas do grupo *flat sour*, bactérias termófilas anaeróbias, deteriorantes sulfídricos e bactérias mesófilas formadoras de esporos. Devido a esse processo de deterioração, essas bactérias geralmente alteram o odor, sabor ou cor do produto, podendo também mudar a forma da lata que o está armazenando por conta dos gases que são produzidos durante a decomposição. Nos produtos ácidos, onde o pH se encontra entre 4,0 e 4,5 além das bactérias do tipo *flat sour,* já citadas, encontra-se também bactérias do grupo anaeróbio butírico, que provocam fermentação do produto e com odor butírico, e bactérias não formadoras de esporos, que deixam a lata estufada e alteram o odor do conteúdo. Produtos de alta acidez (pH<4,0), geralmente são deteriorados por bolores e leveduras, que podem estufar a alta e desintegrar completamente o produto dependendo de qual for ele. **Consideração Finais:** Independente da classificação do alimento enlatado em relação ao pH, é de muita importância observar a aparência da lata fechada para determinar se um produto está ou não deteriorado. O enlatamento garante um alimento livre de contaminantes, além de saboroso e nutritivo (carboidratos, proteínas, lipídios são preservados durante o processamento e envasamento do alimento). Para manter a segurança alimentar, o estoque de todo alimento deve ser inspecionado e se for observado qualquer anormalidade, o produto deve ser descartado adequadamente.

**Palavras-chave:** Alimentos enlatados; Deterioração de alimentos; Contaminação de alimentos.

**Referências:**

DAMIANI, N.; MACHADO RODRIGUES, L. Avaliação microscópica do verniz interno de embalagens metálicas para pescados. **Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão**, v.9, n. 2, 3 mar. 2020.

FORSYTHE, S. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2ª Edição. Porto Alegre: Artmed, 2013.

FRANCO, B.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

PANETTA, J. C.; BARBUTO, O. J. M.; RICCETTI, R. V.; GARCIA MORENO, A. Ocorrência de microrganismos responsáveis pela deterioração de um produto cárneo de baixa acidez. **Rev. Fac. Med. Vet. Zootec.** Univ. S. Paulo, v. 1, n. 13, p. 241-247, 1976.