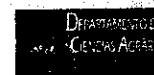


9º

ENCONTRO QUÍMICA DOS ALIMENTOS

QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE:
UMA ABORDAGEM INTEGRADA

ORGANIZAÇÃO



ENTIDADES FINANCIADORAS

Representante
da República
para os Açores



Governo dos Açores



Direção Regional de
Ciência e Tecnologia



FUNDAÇÃO
LUSO-AMERICANA



Influência da Aplicação de Filmes Comestíveis na Qualidade de Frutos Cortados e Secos

Ribeiro, Catarina & Morais, Alcina M. M. B.

CBQF/ Escola Superior de Biotecnologia – Universidade Católica Portuguesa
abmorais@esb.ucp.pt

Os frutos cortados possuem um tempo de vida relativamente curto devido a diversos factores, tais como o escurecimento enzimático, o crescimento microbiano e a perda de água. Assim, torna-se imperativo a aplicação de tecnologias que visem o decréscimo destes problemas. A utilização de filmes comestíveis tem sido bastante explorada no revestimento de frutos frescos. O presente trabalho teve como objectivo estudar a influência da aplicação de um revestimento prévio à base de alginato de sódio na qualidade da pêra 'Rocha' e da maçã 'Starking' cortadas e secas por dois métodos de secagem. Neste estudo foram utilizados dois tipos de secadores: o secador de tabuleiros (ST), por fluxo paralelo de ar e o secador de leito fluidizado (SLF), por fluxo perpendicular de ar. Foi avaliada a cor, através dos parâmetros L^* , a^* e b^* e a actividade da polifenol oxidase (PPO), por ser a enzima que catalisa a oxidação dos compostos fenólicos e, portanto, responsável pelo escurecimento enzimático. As amostras de pêra revestidas secas no ST apresentaram valores mais elevados de L^* e mais reduzidos de actividade da PPO, em comparação com as amostras sem revestimento, o que indica um menor escurecimento. No SLF, a temperatura que provocou menor escurecimento foi 55°C, enquanto os piores resultados foram observados a 70°C. O aspecto visual das amostras secas no SLF foi mais apelativo que no ST (resultados nem sempre concordantes). Relativamente à maçã seca no ST, 40°C foi a temperatura mais eficaz, as amostras apresentando valores mais reduzidos de b^* e actividade da PPO e valores mais elevados de L^* . O aspecto visual também foi mais apelativo. No entanto, ao contrário do que seria de esperar, as amostras com revestimento apresentaram piores resultados comparativamente com as amostras sem revestimento. No SLF, os resultados não foram conclusivos.

Palavras-chave: maçã, pêra, filme comestível, alginato, secagem

Avaliação da susceptibilidade de estirpes de *Campylobacter jejuni* a antibióticos

Camilo, Rute, Mena, Cristina, Silva, Joana & Teixeira, Paula

CBQF/Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa, R. António Bernardino de Almeida, 4200-072 Porto, Portugal

As espécies do género *Campylobacter* são conhecidas como causadoras de gastroenterites bacterianas em humanos. Em geral, as campylobacterioses são resolvidas com a administração de antibióticos. Contudo, por todo o mundo, a resistência a antibióticos por parte de isolados de *Campylobacter* spp. tem vindo a aumentar. No presente trabalho, vários isolados de *Campylobacter jejuni* ($n=159$) obtidos de amostras de frangos (61%) e de amostras de casos clínicos de campylobacterioses ocorridos em Portugal (39%) foram analisados relativamente ao seu perfil susceptibilidade antimicrobiana. As concentrações mínimas inibitórias (MICs) dos antibióticos testados foram determinadas pelo método de diluição em agar, segundo as instruções do CLSI (2009). Os controlos utilizados foram *Enterococcus faecalis* ATCC 29212 e *Staphylococcus aureus* ATCC 29213. 0.6%, 5.6%, 30%, 74%, 60%, 80% dos isolados de *C. jejuni* demonstraram resistência ao clorofenicol, gentamicina, eritromicina, tetraciclina, ácido nalidixico e ciprofloxacina, respectivamente. Em geral, verificou-se que a susceptibilidade antimicrobiana dos isolados foi dependente da origem dos isolados. De facto, e para todos os antibióticos testados, o MIC₅₀ dos isolados alimentares foi maior que o MIC₅₀ dos isolados clínicos. Essas diferenças de susceptibilidade antimicrobiana entre os isolados de *C. jejuni* alimentares e clínicos podem estar relacionadas com o uso de antibióticos em animais. Por outro lado, a resistência da bactéria pode ser transmitida aos Humanos e afectar a saúde dos mesmos.

Palavras-chave: *Campylobacter jejuni*; antibiótico; susceptibilidade