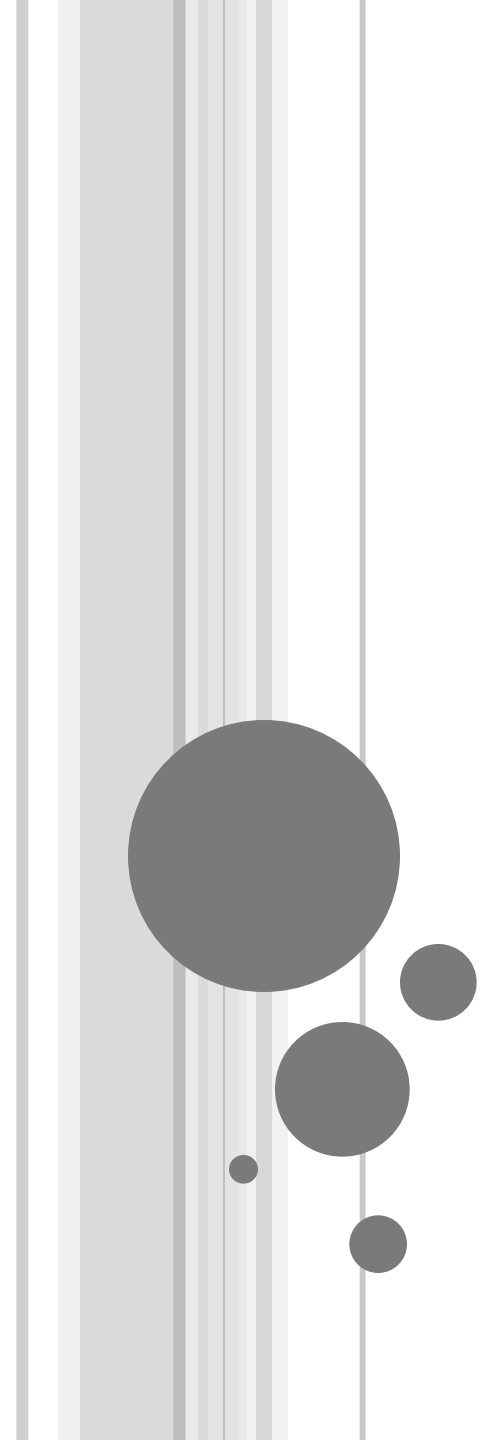


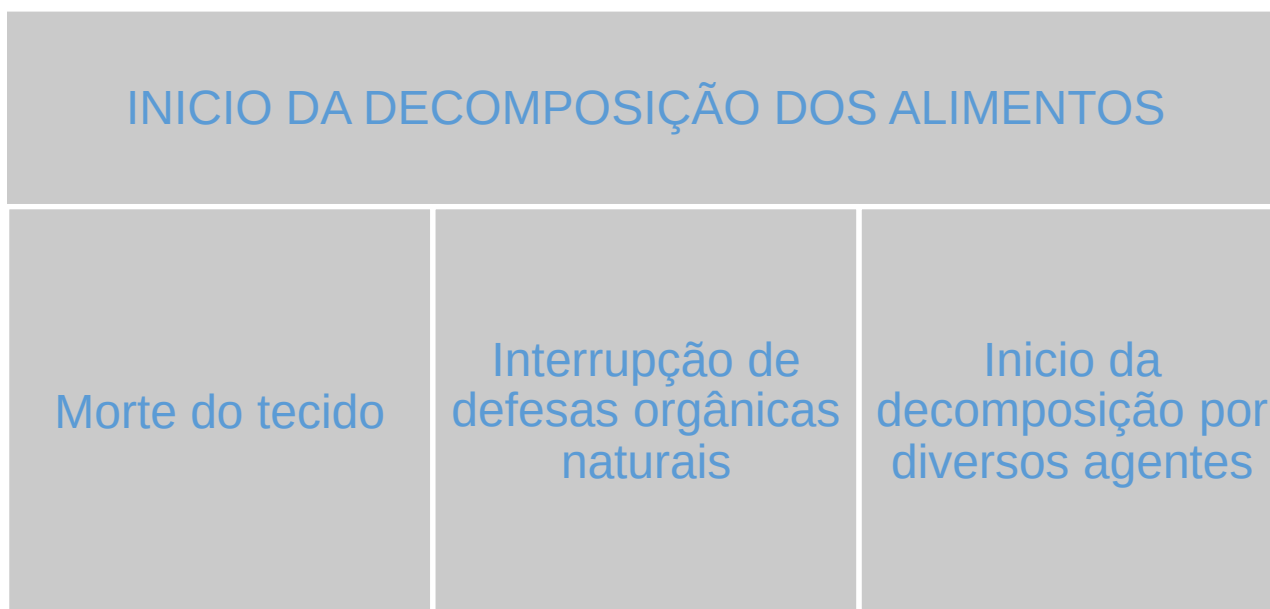


# **DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS (POA)**

Ana Maria Vidal  
FZEA/USP  
2023

# ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS (POA)

- Condição ou circunstância que altera de um estado bom para um estado pior (danifica, apodrece).



- As alterações podem ser de ordem **física, química ou biológica**.



# ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS (POA)

Ação de agentes mecânicos que causam danos como:



- Além destes, outros agentes como o ar, a luz e o calor podem promover alterações de cor, aparência e sabor dos alimentos.

# ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS (POA)

## ALTERAÇÕES QUÍMICAS

- Decorrem de degeneração de substâncias constituintes dos alimentos.
- Podem ocorrer de forma espontânea ou por indução de algum fator externo.



# ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS (POA)

## ALTERAÇÕES QUÍMICAS

Enzimáticas – lipases (ranço hidrolítico), proteases.

Não enzimáticas - rancidez oxidativa, reação de Maillard.

Podem mudar cor, sabor e consistências.



# ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS (POA)

## ALTERAÇÕES BIOLÓGICAS

Microrganismos – fungos e bactérias que causam alterações como :



Fermentação - decomposição dos açúcares com geração de gases inodoros, alcoóis ou ácidos.



Alterações de aparência – desenvolvimento do microrganismo na superfície do alimento.



Putrefação – decomposição de grupamentos proteicos com liberação de gases com odor desagradável.



# ALTERAÇÃO OU DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS (POA)

## ALTERAÇÕES BIOLÓGICAS

Decorrentes da ação de insetos e roedores:



# **VAMOS CONSTRUIR O CONHECIMENTO SOBRE DETERIORAÇÃO DE POA ATRAVÉS DA PESQUISA RÁPIDA E DINÂMICA DE:**

Fatores de ordem física, química e microbiológica de deterioração e apontar os fatores intrínsecos e extrínsecos responsáveis por isso, dos seguintes POAs:

- Leite in natura
- Leite UAT
- Queijo fresco
- Carne in natura
- Derivados de carne (salame ou copa ou linguiça calabresa)
- Derivados de carne (linguiça fresca ou presunto)
- Pescado fresco
- Mel in natura

