

**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES DE PESQUISA**

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

1. Coordenador (a): NORMA SUELY EVANGELISTA-BARRETOa
(nsevangalista@ufrb.edu.br)

Vice-Coordenador (a): Sanderly Souza Mascarenhas

2. Título do projeto: Conservação de filés de peixe usando revestimento de alginato de sódio associado a óleos essenciais.

3. Código: 1785, processo 23007.01225/2017-65

4. Data de aprovação: 03/07/2017

5. Área de Conhecimento: CCAAB – Área 7 : Produção Animal

6. Resumo

O pescado se constitui uma das principais fontes de proteínas da dieta humana quando comparado a outras fontes alimentícias de proteína animal. No entanto, apesar de sua elevada importância nutricional, o pescado possui maior suscetibilidade a deterioração devido a fatores intrínsecos e extrínsecos. As técnicas de conservação envolvendo revestimentos comestíveis associados a agentes antimicrobianos naturais, como os óleos essenciais podem inibir o desenvolvimento da microbiota patogênica possibilitando o aumento da vida de prateleira. Este estudo tem como objetivo verificar se o uso de revestimento de alginato associado a óleo essencial aumenta a vida de prateleira de filés de peixe visando minimizar o uso de conservantes sintéticos. Para a realização do trabalho o mesmo será dividido em três etapas. Na primeira etapa será avaliado a atividade antimicrobiana dos óleos essenciais de manjerição (*Ocimum basilicum*), louro (*Laurus nobilis*) e noz moscada (*Myristica fragans*) frente aos microrganismos *Salmonella* entérica sorotipo Enteritidis ATCC 13076, *Escherichia coli* ATCC 25922 e *Staphylococcus aureus* ATCC 43300 por meio da técnica de microdiluição em caldo e determinado a concentração

inibitória mínima (CIM) e concentração bactericida e bacteriostática mínima (CBM). A segunda etapa constará do revestimento dos filés de tilápia usando alginato de sódio e o óleo essencial que apresentou melhor atividade antimicrobiana na etapa inicial. Após o revestimento os filés serão contaminados intencionalmente com cada microrganismo teste e mantidos em refrigeração por 120 horas para avaliação da atividade antimicrobiana. Para a vida de prateleira os filés de tilápia revestidos serão armazenados a -18°C por 180 dias e monitorados mensalmente parâmetros físico-químicos (umidade e oxidação lipídica) e microbiológicos (bactérias heterotróficas psicotróficas). Na última etapa será realizada análise sensorial dos filés a fim de se verificar o grau de aceitação do alimento. Com isso, espera-se que a aplicação do revestimento a base de alginato de sódio associado a óleo essencial aumente a vida de prateleira de filés de peixe, minimizando o uso de conservantes químicos.

7. Prazo de execução

7.1. Início: 01/08/2017

7.2. Término: 02/08/2018

8. Equipe executora

8.1. Colaboradores

Colaborador (a)	Instituição/ Grupo de Pesquisa
Aline Simoes da Rocha	UFRB/NEPA
Bispo	

8.2. Discentes

Discente	Curso
Aline dos Santos Ribeiro	Biologia

8. Agência Financiadora: Recursos Próprios

10. Modalidade de financiamento:



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**



GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB



**COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
DE PESQUISA**

