

CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Autor: Prof. Antônio José de Rezende

A conservação de alimentos, método de tratamento empregado aos alimentos com o intuito de aumentar a durabilidade e preservar a qualidade, é uma técnica utilizada desde os primórdios da história da humanidade e que está intimamente associada à sobrevivência humana. Ela utiliza de conhecimento científico, tanto dos processos químicos quanto dos biológicos. O surgimento da conservação de alimentos se deu por meio das pesquisas de Louis Pasteur, nas quais se descobriu que seres microscópicos eram capazes de transformar a uva em vinho. A partir daí, evidenciou-se a existência de micro-organismos deterioradores de alimentos, bem como de diversas técnicas para a conservação alimentar, tais como a pasteurização e a esterilização. Sendo assim, diversas técnicas são utilizadas para a conservação dos alimentos, tais como: conservação pelo calor, pelo frio, controle do teor de umidade, adição de solutos, defumação, fermentação, dentre outras.