

Mestrado em Saúde Pública Veterinária

Orientador: Professor Doutor António Salvador Barreto
Departamento de Segurança e Tecnologia dos Alimentos

Novembro 2007

Título da dissertação: avaliação da vida útil de refeições “cook-chill” e “cook-freeze”:
indicadores microbiológicos, físico-químicos e sensoriais

Ana Rita Barroso Cunha de Sá Henriques

Resumo

Assiste-se na actualidade a uma crescente produção intensiva de produtos primários e transformados, para além de novos tipos de produtos alimentares que incluem os pré-preparados, pré-cozinhados ou produtos prontos, destinados a um público consumidor cada vez mais alargado e exigente e que valoriza sobretudo a rapidez e a facilidade de preparação de refeições.

Nos últimos 30 anos, foram desenvolvidos vários tipos de processamento alimentar, tais como o “cook-freeze” e o “cook-chill”. Estes métodos permitem aumentar a vida útil dos alimentos, através da combinação de um processamento térmico suave com o armazenamento a baixas temperaturas, mas sem recorrer à adição de conservantes ou aditivos.

Para um alimento ser viável do ponto de vista comercial, o operador económico deverá ser capaz de produzir, de modo sistemático, alimentos com segurança microbiológica aceitável durante toda a sua vida útil.

Deste modo, os objectivos deste trabalho consistem na avaliação da segurança microbiológica de um prato tipicamente português, o bacalhau com natas, mas preparado segundo o método “cook-chill” e “cook-freeze”, durante a vida útil atribuída pelo produtor, bem como a avaliar a percepção do consumidor em relação a alguns atributos organolépticos das referidas refeições.

Palavras-chave: vida útil, “cook-chill”, “cook-freeze”, segurança alimentar