

## PROJETO QUÍMICA E VIDA: CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

BUENO, Clodoaldo de Quadros<sup>1</sup>;  
SILVA, André Luís silva da<sup>2</sup>; MOURA; Paulo Rogério Garcez<sup>2</sup>;  
COCCO, Izabel Rubin<sup>3</sup>; DIEHL, Vilson Ernesto Wilke<sup>3</sup>;  
DEL PINO, José Cláudio<sup>4</sup>; SOUZA, Diogo Onofre Gomes de<sup>5</sup>.

**Palavras-Chave:** Alimentos. Conservação, Técnicas.

O presente resumo apresenta resultados de um projeto intitulado “Projeto Química e Vida” desenvolvido no Núcleo de Pesquisa em Educação Química (NUPEQ) do Curso Técnico em Química do Instituto Estadual de Educação Prof. Annes Dias – 9º CRE / Cruz Alta, sob a forma de Seminários Integradores, nos quais os alunos integram uma proposta de ensino e construção de conhecimento que se dão pela pesquisa. Tendo em vista o presente tema, a conservação é a arte que consiste em manter o alimento o mais estável possível, mesmo em condições nas quais isso não seria viável. A indústria de alimentos surgiu a partir do aperfeiçoamento de técnicas caseiras que já utilizavam conservantes para retardar a decomposição de alimentos. A maioria das reações que provocam deterioração dos alimentos é resultado da ação de microrganismos que os decompõem. Estes microrganismos estão presentes no ar e se multiplicam quando encontram condições favoráveis de temperatura e umidade. Assim, para conservar os alimentos precisamos mantê-los em ambiente desfavorável à vida dos microrganismos. Há diversas técnicas para a conservação dos alimentos; resfriamento e congelamento; fervura; pasteurização; desidratação; salgamento; aditivos alimentares; são substâncias adicionadas aos alimentos, com diversas finalidades, como por exemplo, conservar, realçar o sabor, dar cor, melhorar o aroma e adoçar. Observando as embalagens dos alimentos industrializados, você poderá ver o nome de diversos conservantes utilizados, que aparecem em códigos. Os corantes naturais, por exemplo, aparecem como C.I, enquanto os corantes artificiais são representados por C.II. Ambos corantes são muito utilizados em doces e refrigerantes. No entanto, há alguns tóxicos, como o nitrito de sódio, substância usada como conservante e para dar cor em salsichas e presuntos. Assim, dizemos que conservar é manter as características dos alimentos estáveis, por, isso, é importante ressaltar que o alimento a ser conservado precisa chegar à etapa de conservação com boa qualidade, uma vez que o processo de conservação não reverte o quadro de deterioração já iniciado, podendo apenas ter cuidado com a qualidade do produto.

1 Aluno do Instituto Est. Educ. Prof. Annes Dias/9ª CRE.

2 Instituto Est. Educ. Prof. Annes Dias/9ª CRE, Doutorandos em Educação em Ciências/UFRGS. [paulomouraquim@bol.com.br](mailto:paulomouraquim@bol.com.br); [andreluis.quimica@ibest.com.br](mailto:andreluis.quimica@ibest.com.br)

3 Professores do Instituto Est. Educ. Prof. Annes Dias/9ª CRE. [vilson.diehl@hotmail.com](mailto:vilson.diehl@hotmail.com); [ircocco@yahoo.com.br](mailto:ircocco@yahoo.com.br)

4 Professor Doutor Orientador do PPG Educação em Ciências/UFRGS. [delpino@yahoo.com.br](mailto:delpino@yahoo.com.br).

5 Professor Doutor Coordenador do PPG Educação em Ciências/UFRGS. [diogo@ufrgs.br](mailto:diogo@ufrgs.br).

Projeto financiado pelo CNPQ.