

Averiguação da metodologia de mensuração da temperatura em balcões térmicos de um restaurante universitário de Porto Alegre, RS

Área: Ciências da Saúde

Modalidade: Internato

Relato

Jaqueline Driemeyer Correia

Coautor(es):

Daniela Soares Martins

Salete de Braga Medeiros

Orientação:

Juracema Ana Daltoé

Introdução: O monitoramento do binômio tempo e temperatura consiste em um dos fatores mais pesquisados em todo o mundo e permite o controle, elimina ou diminui o número de microrganismos na suas diversas fases de produção até o consumo. Por tal razão o monitoramento da temperatura se torna tão imprescindível e vários aparatos de medida de temperatura vem sendo desenvolvidos, em busca de leituras mais exatas. Mas, conforme a técnica de mensuração e o tipo de termômetro utilizado o registro de temperaturas pode ficar devassado ou ser feito errôneamente . Assim, se propôs o seguinte trabalho, com o objetivo de detectar a melhor forma de mensuração de temperatura e implementar tal procedimento em um restaurante universitário (RU) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Metodologia: Durante o período de 30 dias mensurou-se a temperatura de dois alimentos que se repetiam todos os dias no cardápio: feijão e arroz. A mensuração foi feita com um termômetro laser e com um termômetro de espeto/inserção. Eram realizadas 3 mensurações diárias: temperatura superficial digital (med1); temperatura interna digital (med2); temperatura interna inserção (med3). Resultados preliminares: Observou-se pelos resultados que os valores de temperatura em balcões térmicos varia conforme a técnica empregada e/ou o tipo de termômetro utilizado. O termômetro de espeto apresentou um grau de fidedignidade maior (80,4°C Desvio Padrão(DV):6,4), devendo ser preferido. Já o termômetro digital apresenta uma diferença de temperatura em torno de 15,95°C conforme a técnica utilizada na mensuração MED1(50,63°C DV:6,4) MED2(66,58 DV: 4,95).