



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	Eficácia de revestimentos no aumento da vida de prateleira de ovos e queijos: revisão sistemática
Autor	RENATA SCAVAZZA
Orientador	ANDREA TROLLER PINTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Autora: Renata Scavazza

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Andrea Troller Pinto

EFICÁCIA DE REVESTIMENTOS NO AUMENTO DA VIDA DE PRATELEIRA DE OVOS E QUEIJOS: REVISÃO SISTEMÁTICA

Alimentos de origem animal deterioram facilmente pois possuem condições intrínsecas para multiplicação e sobrevivência de microrganismos. Revestimentos comestíveis podem ser utilizados para protegê-los de contaminantes após sua produção, com uso justificado pelas propriedades antimicrobianas e antioxidantes, permitindo uso de matérias primas com baixo custo. Assim, procurou-se conhecer o “estado da arte” sobre o tema, enfocando produtos específicos – ovos e queijos. Foi realizada pesquisa bibliográfica na base de dados *Scopus*, usando as palavras-chave: “food”, “animal origin”, “coating”, “edible”, “antimicrobial” e “shelf”. Optou-se por não delimitar o tempo da busca. Até a última palavra-chave foram reunidos 339 artigos, sendo 93 com acesso livre. Destes, foram selecionados oito que melhor satisfaziam os objetivos da pesquisa, considerando revestimento e alimento. Após leitura e consulta à bibliografia, foram selecionados 21 novos estudos a partir dos anteriores, com critério de referir-se a ovos e queijos, exclusivamente. Foram organizados em planilha Excel, separados por site de origem, data de publicação e local. Do universo dos documentos encontrados, 25 tratavam sobre revestimento de ovos enquanto que cinco eram relacionados à aplicação em queijos de diferentes tipos. A bibliometria foi utilizada como ferramenta estatística de indicadores: os selecionados são publicações de 1973 a 2021, percebendo aumento significativo a partir dos anos 2000. Os países origem das publicações são principalmente Estados Unidos da América, Brasil e Turquia. Os revestimentos estudados são de base proteica, lipídica e polissacarídica, sendo que os compostos mais presentes foram de quitosana, proteína do soro de leite, óleos vegetais, zeína, goma laca e amidos. Estudos demonstraram que, em queijos, os revestimentos reduziram bactérias e mofos e beneficiaram a microbiota funcional do leite. Em ovos, foram eficazes na preservação da qualidade interior de ovos frescos durante armazenamento em até seis semanas, com efeito favorável nos seus componentes, retardando a deterioração e aumentando a resistência da casca.