

## **RESUMOS**

# **2º ENCONTRO DE CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO**

Lisboa 29 e 30 de Novembro de 2001

---

## LEVEDURAS DE DETERIORAÇÃO ALIMENTAR

Prof.<sup>a</sup> Doutora Maria Letícia Estevinho

Departamento de Biologia

Escola Superior Agrária de Bragança

As designadas “Leveduras de Contaminação”, figuram entre os microrganismos responsáveis pela deterioração de alimentos frescos e transformados. A sua actividade está relacionada com enormes perdas económicas para a Indústria Alimentar, sendo a sua importância crescente, por um lado devido à introdução de novas tecnologias de esterilização como a filtração através de membranas, degradação enzimática e novos processos de tratamento térmico e por outro lado, à introdução de novos produtos alimentares nomeadamente com baixa concentração de conservantes, prontos a consumir, com baixo teor em calorias, ou com grau alcoólico reduzido. No caso de produtos alimentares de baixo pH, essa importância acentua-se dado que a contaminação de bactérias, é de baixo significado sendo as leveduras a flora contaminante de maior peso e responsável pelas perdas económicas mais significativas.

No entanto, nem todas as espécies de leveduras existentes na natureza, assume papel relevante na deterioração de alimentos frescos e transformados. Por tal motivo, a denominação de “Levedura de Deterioração” não deve ser confundido com o termo “Leveduras de Contaminação” relativo às leveduras isoladas de alimentos mas que não apresentam necessariamente capacidade para os deteriorar.

As principais alterações de alimentos devidas à deterioração por leveduras consistem, a) na modificação da aparência do produto pela presença física do microrganismo quer pela formação de uma cobertura pulverulenta ou viscosa em produtos sólidos, quer pelo aparecimento de uma turbação anormal nos produtos líquidos, b) na formação de películas à superfície de produtos líquidos ou salmouras, c) na modificação do aroma e da acidez, e finalmente, d) na constituição do alimento e características da sua conservação. A actividade dos fungos unicelulares, pode resultar no rebentamento ou explosão das embalagens de produtos alimentares.