



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS: comparação entre diferentes tipos de vinagres alimentares para conservas de ovos de codorna

José Paulo S. Sobrinho Costa, Carla Janaína Romão Pereira Dias, Felipe César de Araújo Machado, Mariana Francisca de Oliveira Martins & Saulo Gonçalves Pereira

Introdução: As alterações químicas nos alimentos são geralmente causadas pela presença de microorganismos deterioradores. O fator econômico é muito importante quando se escolhe o método a ser empregado, pois existem processos que são muito caros para determinados tipos de alimentos, por exemplo, a refrigeração, que tem alto custo devido à necessidade de se manter a cadeia do frio. As técnicas de conservação de alimentos baseiam-se na redução do crescimento microbiano e do desenvolvimento das alterações químicas. O vinagre é um condimento ácido usado em todo o mundo e que pode ser obtido a partir de frutos e de grãos de cereais. Tem várias atividades biológicas: anti-bacteriana e anti-infecciosa, anti-oxidante. **Objetivos:** Comparar 03 tipos de vinagres (Maçã, Vinho tinto e Vinho branco) com os fins de verificar, em conservas de ovos de codorna cozidos, qual deles ocorreria mudanças sensoriais e visuais nos diferentes tipos de vinagre que tem diferentes níveis de pH após. **Material e métodos:** Foram utilizados 09 ovos de codorna cozidos após cocção > que 90° C por 12 minutos, os ovos escolhidos foram do mesmo lote. Foram escolhidas 03 marcas de vinagres (adquiridas em supermercado) sendo elas: Marca 1 – Vinagre de maçã pH : 2,88; Marca 2 – vinagre de vinho branco pH: 2,83; Marca 3 – Vinagre de vinho tinto pH: 2,72. Posteriormente os ovos foram incluídos no vinagre em 9 potes de vidro com tampa com 200 ml de cada tipo de vinagre com solução água com de NaCl (100 ml/10g) e foram mantidos fechados por 10 dias Antes da inclusão os ovos foram descascados e higienizados apenas com água destilada. Garantiu-se que em todos ovos não houvessem fissuras que a gema estava intacta, o procedimento foi realizado em duplicata. **Considerações:** No vinagre de maçã, os ovos passaram a ter uma coloração pouco amarelada, todavia não houve nenhuma indicio de crescimentos microbianos e outras alterações visuais e sensoriais. Nos vinagres de vinho tinto, e de vinho branco não houve mudanças na cor aparente dos ovos, assim como não houve crescimento microbiano, nem alterações visuais (escurecimento e mudança na forma). Conclui-se, portanto, que o vinagre é um bacteriostático devido a ação anti-microbiana o que retardada a deterioração dos alimentos e tipo de vinagre nas diferentes concentrações não houve mudanças acentuadas nas características dos ovos, assim como não houve crescimentos microbiano no experimento para conserva em 10 dias com controle de temperatura entre 3° e 5° C.

Palavras chave: Vinagre; Conservação; Pickles; pH.