

080

BIO-CONTROLE DE FUNGOS FILAMENTOSOS INDESEJÁVEIS EM CÂMARAS DE MATURAÇÃO DE SALAMES EM INDÚSTRIAS DE DERIVADOS CÁRNEOS NA REGIÃO DO VALE DO TAQUARI. *Fabírcia Dietrich, Rosa Helena Luchese, José Francisco Pereira Martins,*

Luís César de Castro (orient.) (UNIVATES).

O desenvolvimento de fungos filamentosos na superfície de salames, durante o processo de maturação, constitui um fator de qualidade que complementa mudanças bioquímicas envolvidas na maturação do produto. O estudo de tais entidades microbianas, cujo metabolismo está envolvido de forma ativa na caracterização de embutidos secos tipo salame, bem como na produção de toxinas, integra o conjunto de ações investigativas na obtenção de controles de microclimas de interesse industrial em produtos de importante valor agregado. Neste sentido tem-se promovido o isolamento e identificação das entidades fúngicas de contaminação natural, com o intuito de selecionar e avaliar os fungos com potencial de competição/inibição frente aos contaminantes fúngicos filamentosos de ocorrência natural e análise dos parâmetros de maturação e dos incrementos quantitativos nos conteúdos de NNP e de AGL. Desta forma, este trabalho, ainda em andamento, visa à operacionalização do bio-controle de fungos filamentosos indesejáveis em câmaras de maturação de salames propondo a equacionar um problema que é de ordem tanto econômica quanto de saúde pública, através de uma alternativa viável e de baixo custo provável.