

IRRADIAÇÃO EM ALIMENTOS

Sérgio Paulo Murge

RESUMO

A irradiação dos alimentos, foi inicialmente utilizada em experimentos no ano de 1905 por cientistas britânicos. A tecnologia amplia a vida útil dos alimentos ao retardar a maturação de frutas e legumes e inibir o brotamento de bulbos e tubérculos, diminuindo as perdas pós colheitas

INTRODUÇÃO

A irradiação de alimentos tem como finalidade o combate à ação maléfica de microrganismos, evita a propagação de insetos e doenças, retarda a maturação e o envelhecimento e conserva os tecidos dos alimentos, mantendo o frescor e aumentando o seu tempo de armazenamento

OBJETIVOS

Demonstrar as utilizações da irradiação para que alimentos destinados para humanos sejam preparados para serem armazenados, para depois consumidos.

METODOLOGIA

O processo consiste em submeter os alimentos, in natura ou a granel uma quantidade de radiações ionizantes (alfa, beta, gama, raio-x), esse tratamento pode ser feito com o alimento já embalado ou não

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Temos a ideia da importância da irradiação dos alimentos nos tempos de hoje, no produto irradiado, é obrigatório que venha com um selo, para que o consumidor saiba que o que está levando, que é um produto diferente. . Sendo assim, concluímos que o produto irradiado não causará danos à saúde humana e nem tornará o alimento radioativo.

REFERÊNCIAS

CRISTINA FREIRE DE OLIVEIRA, LUANA PEREIRA SOARES, ADRIANA MOREIRA ALVES <http://publicacoes.unigranrio.br/index.php/sare/article/view/1831/925>

MARIANAPERZZI http://inovacao.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1808-23942007000500026&lng=pt&nrm=iso