

# **A RADIOATIVIDADE NOS ALIMENTOS, AUMENTANDO A CONSERVAÇÃO E TEMPO DE CONSUMO**

Igor Henrique Oliveira, Rodrigo Alexandre Papst, Glauber Lopes Araújo

## **INTRODUÇÃO**

Utilizar o raio gama nos alimentos, esteriliza os mesmos no ato de diminuir a quantidade de microorganismos causadores do apodrecimento.

## **OBJETIVOS**

O objetivo deste estudo foi descrever os benefícios oferecidos pela radioatividade em alimentos, como frutas, verduras, legumes etc.

## **METODOLOGIA**

De levantamento bibliográfico, buscando demonstrar elementos da radioatividade para este fim.

## **CONCLUSÃO**

Concluiu-se que os elementos radioativos são pasteurizados e esterilizados, o que fornece muitas vantagens para o consumo humano.

## **PRINCIPAIS REFERÊNCIAS**

\_\_\_\_\_.Radioatividade na agricultura. Disponível em:  
[HTTPS://alunosonline.uol.com.br](https://alunosonline.uol.com.br). (acesso 30 de agosto de 2018)