

Conservantes em fast-food

Ana Paula Carniel da Silva¹, Júlia Araújo da Silva¹, Josimar Vargas^{1*}, Gisele Bacarim^{1**}

*Orientador, **Coorientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Caxias do Sul

Conservantes são substâncias químicas que podem ser sintéticas ou naturais, são adicionados a determinados produtos para auxiliar em sua conservação, protegendo-os de bactérias, fungos, leveduras e qualquer outro tipo de microrganismos que possam tornar o produto impróprio para consumo. Os conservantes também são utilizados para manter certas características, tais com aparência, sabor e textura dos alimentos. Dentre os conservantes naturais, os mais utilizados são sal, açúcar, vinagre e vinho. Os conservantes químicos pertencem à classe dos aditivos, onde encontramos substâncias que agem como tampões, antioxidantes e estabilizantes. O uso de conservantes na alimentação é comum, porém, algumas substâncias encontradas neles podem ser prejudiciais à saúde humana e podem acarretar inúmeras situações como alergias, problemas gástricos e doenças mais graves como câncer. Dado o contexto, este trabalho tem por objetivo informar as pessoas sobre a composição química e as características dos alimentos que elas consomem, uma vez que grande parte da população consome alimentos com conservantes. A metodologia consistiu em observar as mudanças ocorridas em hambúrgueres de três marcas diferentes, os quais foram mantidos em três frascos de vidro, separadamente e em temperatura ambiente ao longo de um mês. Os registros foram realizados através de fotos, tiradas uma vez por semana, para que pudessem ser analisados as modificações ocorridas, com o passar do tempo, em cada um dos hambúrgueres. Os resultados obtidos até o momento foram sinais de apodrecimento em duas das três marcas, enquanto a terceira não mostrou sinais de decomposição. É importante salientar que, mesmo que este e outros tantos experimentos sejam realizados, cada organismo é diferente e não há como prever de forma completa qual é a reação do corpo a todos esses compostos somados que consumimos ao longo da vida. Ainda assim, vale o alerta para que a população se alimente com equilíbrio e cuidado.

Palavras-chave: Conservantes. Fast-food. Durabilidade.

Área do Conhecimento: Ciências Biológicas

Nível de Ensino dos Autores: Ensino Médio - Técnico