



PIBIC/CNPq/UFPG-2013

INVESTIGAÇÃO DA TEMPERATURA DOS ALIMENTOS OBTIDA NOS DIFERENTES MÉTODOS DE COZIMENTO

Robson Galdino Medeiros¹, Carolina de Miranda Gondim²

RESUMO

O presente estudo objetivou cruzar informações sobre o tempo e a temperatura de cozimento de alguns grupos alimentares, em métodos distintos de cozimento, com desenvolvimento dos principais microrganismos causadores de doenças transmitidas por alimentos. Trata-se de um estudo descritivo realizado no Laboratório da disciplina Técnica Dietética (LATED), da Universidade Federal de Campina Grande (UFPG) – *Campus Cuité*, durante as aulas práticas da referida disciplina. A técnica de aferição das temperaturas foi realizada utilizando dois tipos diferentes de termômetros: infravermelho com leitura digital imediata da superfície do alimento e termômetro tipo espeto digital, utilizado a partir da introdução no centro geométrico do alimento. As análises realizadas mostraram diferenças nas temperaturas entre os distintos métodos de cozimento, como também para os diferentes tipos de termômetro. Praticamente todas as preparações atingiram temperaturas superiores a 74°C em seu centro geométrico, em todos os métodos de cozimento, assegurando dessa maneira a qualidade e segurança microbiológica dos alimentos. Não foi possível avaliar os dados referentes ao tempo em que os alimentos permaneceram em temperaturas superiores a 70°C, devido a ausência de dados do resfriamento dos mesmos. Destaca-se a necessidade de maiores estudos relacionados ao tema especialmente voltados a metodologia de aferição da temperatura.

Palavras-Chave: Métodos de cozimento, Binômio tempo/temperatura, Segurança alimentar.

ABSTRACT

INVESTIGATION OF TEMPERATURE OF FOODS OBTAINED IN DIFFERENT METHODS OF COOKING

The present study aimed to cross information on the time and temperature of cooking some food groups in different methods of cooking, with the development of the main microorganisms that cause foodborne illness. This is a descriptive study conducted at the laboratory of technical discipline dietetics (LATED), Federal University of Campina Grande (UFPG) - *campus Cuité* during the practical lessons of that discipline. A technique to measure the temperatures was performed using two different types of thermometers: infrared digital readout immediate surface of the food and spit digital thermometer type, used from the introduction to the geometric center of the food. The analysis has shown differences in temperatures between different cooking methods, as well as to the different types of thermometer. Virtually all preparations have reached temperatures greater than 74 ° c in its geometric center, in all cooking methods, thus ensuring the quality and microbiological safety of foods. It was not possible to evaluate the data concerning the time at which the food remained at temperatures above 70 ° c because of the absence of data cooling thereof. Highlights the need for further studies on the subject especially focused methodology for measuring temperature.

Keywords: Cooking methods, Time/temperature binominal, food security.

¹ Aluno do Curso de Nutrição, Unidade Acadêmica de Saúde, UFPG, *campus Cuité*, PB, E-mail: robinho_galdino@hotmail.com

² Nutrição, Professora. Mestre, Unidade Acadêmica de Saúde, UFPG, *campus Cuité*, PB, E-mail: carolinagondim@yahoo.com.br *Autor para correspondências.carolinagondim@yahoo.com.br