

PESQUISADORES DA UENP E UEL DESENVOLVEM PROCESSO DE APLICAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO COMO ANTIMICROBIANO NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE QUEIJOS E SEU PRODUTO RESULTANTE



A presente invenção descreve um processo de produção de queijo utilizando um antimicrobiano natural e seu respectivo produto. Este processo é de grande relevância pois utiliza o óleo de orégano como antimicrobiano natural em substituição a nisina e natamicina, os quais são comumente utilizados pela indústria e apresentam restrição de espectro de ação, além de não serem muito eficientes.

Ademais, a natamicina, especificamente, em concentrações superiores é citotóxica. Assim, a aplicação do óleo essencial de orégano como antimicrobiano apresenta menor risco à saúde humana por ser um aditivo natural com menor citotoxicidade, que inibe os principais fungos e bactérias contaminantes de alimentos. O queijo obtido por meio deste processo apresenta aroma e sabor característicos do óleo de orégano.

Campo de aplicação: Indústrias de laticínios e inspeção.

TITULARES:

GERSON NAKAZATO (Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2532741243269868>)

RENATA KATSUKO TAKAYAMA KOBAYASHI (Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3188392520162374>)

ANNA CAROLINA LEONELLI PIRES DE CAMPOS (Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0616927177627883>)

CAROLINA GALDINO GUMIERO RIBEIRO (Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4199034792851633>)

EDER PAULO FAGAN (Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1623219384012147>)

LUCIANO APARECIDO PANAGIO (Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3449930989342098>)