



MED

INSTITUTO MEDITERRÂNEO PARA A AGRICULTURA,
AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO

MED às 4as

15 JUN 2022 | 14H - 15H



Marta Laranjo

Investigadora MED - UÉvora

UTILIZAÇÃO DE PLANTAS AROMÁTICAS E DOS SEUS ÓLEOS ESSENCIAIS NA CONSERVAÇÃO E AUMENTO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS DA DIETA MEDITERRÂNICA

As plantas aromáticas e medicinais (PAM) constituem recursos naturais endógenos cujos óleos essenciais (OEs) podem ser utilizados na conservação e aumento da segurança de alimentos da dieta Mediterrânica. Com este objetivo, foi feita uma avaliação in vitro da atividade antimicrobiana (AA) de OEs de PAM, nomeadamente orégão, tomilho, cravinho, salva, rosmaninho e canela. Os OEs com melhor AA foram utilizados em ensaios de conservação de frutos e de carne de porco fresca, bem como no fabrico de queijos e enchidos tradicionais. A avaliação da qualidade e segurança dos alimentos foi efetuada com recurso a análises microbiológicas, físico-químicas e provas sensoriais.

USE OF AROMATIC PLANTS AND THEIR ESSENTIAL OILS IN THE CONSERVATION AND INCREASE OF FOOD SAFETY IN THE MEDITERRANEAN DIET

Aromatic and medicinal plants (AMP) constitute endogenous natural resources whose essential oils (EOs) can be used in preserving and increasing food safety of foods included in the Mediterranean diet. With this objective, an in vitro evaluation of the antimicrobial activity (AA) of AMP OEs, namely oregano, thyme, clove, sage, rosemary and cinnamon, was performed. The EOs with the best AA were used in preservation trials of fruits and fresh pork meat, as well as in the production of traditional cheeses and sausages. The evaluation of food quality and safety was carried out using microbiological and physicochemical analyses and sensory tests.