

VICENTE, Tábata. Aplicação da radiação em tecnologia de alimentos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2009. (IMPRESSO)

RESUMO

A descoberta dos raios-x em 1895 por W. R. Rontgen deu início a novas pesquisas envolvendo a irradiação, e desde então pesquisadores realizaram os primeiros estudos sobre a irradiação em alimentos, de modo a proporcionar segurança alimentar para a humanidade. A partir deste momento, diversos estudos em todo o mundo surgiram a fim de evidenciar a eficácia e aplicabilidade da técnica. Contando com uma vasta aplicação industrial, a radiação gama pode ser utilizada para fins de: esterilização de material médico-cirúrgico, odontológico, de laboratório, frascos, embalagens, fármacos, chás, processamento de alimentos, especiarias, condimentos, corantes, produção de inoculantes para a agricultura, impregnação de materiais e outros materiais. O processo de irradiação de alimentos se mostra bastante eficaz no controle microbiológico dos alimentos, além de poder ser empregado para prolongar a sua vida útil. Muitas dúvidas surgem por parte da população a respeito da utilização da técnica. Ativistas anti-irradiação, realizam campanhas de desinformação, ameaças de boicotes, piquetes em supermercados na tentativa de bloquear a regulamentação ou até mesmo conquistar a proibição da técnica, o que vem sendo um grande empecilho. O presente trabalho objetivou, através de revisão de literatura, verificar todos os pontos da aplicação da radiação em tecnologia de alimentos incluindo a finalidade do uso da radiação na indústria de alimentos, apontando as vantagens e desvantagens da utilização da técnica, e possíveis limitações e inconvenientes.