

— Conservação dos Alimentos por Adição de Solutos

CITAÇÃO

Moreira, C. (2015)

Conservação dos Alimentos por Adição
de Solutos,

Rev. Ciência Elem., V3(02):109.

doi.org/10.24927/rce2015.109

EDITOR

José Ferreira Gomes,
Universidade do Porto

RECEBIDO EM

13 de julho de 2011

ACEITE EM

28 de julho de 2011

PUBLICADO EM

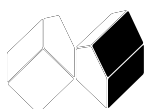
15 de junho de 2015

COPYRIGHT

© Casa das Ciências 2015.

Este artigo é de acesso livre,
distribuído sob licença Creative
Commons com a designação
[CC-BY-NC-SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/), que permite
a utilização e a partilha para fins
não comerciais, desde que citado
o autor e a fonte original do artigo.

rce.casadasciencias.org



Catarina Moreira

Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa

A conservação de alimentos por adição de solutos baseia-se no controlo da humidade, embora, neste método não haja remoção de água ao contrário da conservação por controlo de humidade. Quando se adiciona um soluto ao alimento a água livre é retida no alimento pelo soluto, tornando a água indisponível para a sua utilização por micro-organismos e em reações químicas.

Os solutos mais utilizados com esta finalidade são o açúcar e o sal. No dia a dia utilizamos este tipo de conservação, mas nem sempre sabemos os princípios físico-químicos presentes nos métodos.

O sal, é utilizado, por exemplo, para a produção da carne de sol e carne seca. Este método é utilizado muitas vezes devido à inexistência de refrigeração e congelamento, por dificuldades técnicas ou energéticas. Outro exemplo, bem conhecido entre nós é o do bacalhau. Desde há muito que o bacalhau é seco e conservado em sal, mantendo-se consumível por muito tempo. O açúcar, por exemplo, é muito utilizado na conservação de frutos. Os doces, marmeladas e compotas que se consomem bem como algumas frutas são conservadas numa calda de açúcar, por exemplo, as denominadas ameixas de Elvas.