

# — 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](https://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

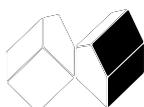
15 de junho de 2015

## 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](http://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.