

**Elaboração, revisão e implantação do POP de Atividade de Água.**

Fernanda Frozza, Andréia Dalla Rosa, Giniani Carla Dors, Nelsi Sabedot, Maria Manuela Camino Feltes, Indianara Vicari, Edilaine França, Luana Gonçalves

Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia

Área: Alimentos e afins

E-mail para contato: andreaia.dallarosa@ifc-concordia.edu.br

A água é, provavelmente, o fator individual que mais influi na alteração dos alimentos, razão pela qual surgiu o conceito de atividade de água (Aa). A Aa é a relação existente entre a pressão de vapor de uma solução ou alimento (P) e pressão de vapor da água pura (P₀) à mesma temperatura, podendo variar de 0 a 1, e tem influência sobre as qualidades sensoriais, químicas e microbiológicas de um produto alimentício. Neste contexto, o objetivo do presente trabalho foi elaborar, revisar e implantar um Procedimento Operacional Padrão (POP) para o analisador de atividade de água disponível no laboratório de Bromatologia do Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia, e realizar a determinação da Aa em diferentes alimentos. Para a preparação do POP, foi feita a leitura do Manual de Instruções do analisador de atividade de água, marca Novasina Lab Master-aw e, na sequência, foi elaborado o POP, conforme o modelo estabelecido no laboratório de Bromatologia. Posteriormente, foi feita a aplicação e a revisão do POP e determinada a Aa de diferentes matrizes alimentares, comparando com dados da literatura. Todas as amostras foram adquiridas no refeitório do IFC e foram preparadas conforme o POP - "Preparo de Amostras". Para as amostras in natura (cenoura, batata inglesa, banana, maçã, ovo, tomate, peito de frango, carne moída, filé de tilápia), a Aa variou entre 0,97 e 0,98. As demais amostras analisadas apresentaram Aa de acordo com os dados referenciados na literatura, a saber (Aa entre parênteses): farinha de trigo (0,68); farinha de milho (0,58); açúcar cristal (0,68); doce em pasta de goiaba (0,83); café granulado (0,38); batata chips (0,13); suco concentrado de laranja (0,98); confeitos com chocolate (0,59); creme de leite (0,97) e mel (0,55). A partir dos resultados desta pesquisa, foi possível implantar com êxito, o POP de atividade de água no laboratório de Bromatologia.

Palavras-chave: Procedimento operacional padrão. Nutrientes. Alimento. Água disponível.