

# Manipulação de alimentos



## Microrganismos e seus perigos

Os microrganismos também são conhecidos como micróbios. São seres muito pequenos que geralmente só podem ser vistos com o auxílio de um microscópio, porém quando em grande quantidade, a sua presença pode ser vista a olho nu, como no caso do bolor.

Alguns microrganismos são inofensivos, sendo até mesmo úteis para os seres humanos e animais, como é o caso dos microrganismos utilizados na fabricação de queijos, iogurtes, bebidas e álcool. No entanto, existem aqueles que podem causar não somente alterações nos alimentos (decomposição), mas também a transmissão de enfermidades e/ou provocar intoxicações pela liberação de toxinas.

A seguir, apresentamos algumas condições para evitar a multiplicação dos microrganismos.

### CALOR

- Em temperatura altas acima de 65°C eles não se multiplicam e morrem.

### ALTA ACIDEZ

- Alimentos menos ácidos são mais propícios para o aumento do número de bactérias, por isso limão, vinagre, mostarda não apresentam maiores riscos.

### BAIXA UMIDADE

- Quanto mais seco for o alimento, mais difícil é a multiplicação de um micro-organismo.

### FRIO

- A baixo de 5°C eles se desenvolvem lentamente e à temperatura abaixo de 0°C não se desenvolvem mas continuam vivos .

### HIGIENE

- Eles não suportam e tem dificuldade de sobreviverem em lugares limpos.

Apesar de grandes causadores de doenças, neste momento, vamos ter ênfase no auxílio que esses microrganismos nos dão na alimentação. Pesquise uma receita simples que tenha obrigatoriamente o uso de bactérias ou fungos ou outro microrganismo na sua composição e que, sem ele, o prato não daria certo. Lembre-se de incluir a história do prato. Como essa receita à base de microrganismos foi criada?