



VIABILIDADE DO USO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA EM BOLO “FIT” DE BANANA

Ana Clara Caetano Menditi, (MENDITI, A. C. C.) - menditianaclara@gmail.com¹

Larissa Caetano Menditi (MENDITI, L. C.) – menditilarissa@gmail.com¹

Mariana Silva de Souza (SOUZA, M.S.) - marisilvabji@gmail.com¹

Nykole de Oliveira Salazar Dias (DIAS, N. O. S.) – nyckdias12@gmail.com¹

Priscila Siqueira de Almeida (ALMDEIDA, P. S.) – pri_dealmeida@hotmail.com¹

Kátia Yuri Fausta Kawase (KAWASE, K. Y. F.) – katia.kawase@iff.edu.br²

¹ Graduandas do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

² Docente do Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana.

Resumo

Uma das sobremesas mais apreciadas é o bolo, onde de um mesmo processo podem ser originadas numerosas variedades de sabores e características físicas, porém é um alimento considerado com elevado teor de açúcar e lipídeos e, de baixo teor de vitaminas. Uma alternativa para adequar esse alimento ao mercado *fitness* é a substituição de seus ingredientes por farinhas de cereais, outras fontes de lipídeos, frutas, entre outros. No entanto, alimentos com estas características possuem validade menor. Considerando a atividade antimicrobiana do óleo essencial de canela (OEC), seu uso pode ser uma alternativa para adequação da validade do produto em questão. O objetivo do trabalho foi avaliar a ação antimicrobiana do OEC a 0,02% no bolo de banana *fitness*. Foram utilizados dois tratamentos para essa aplicação: na superfície e na massa do bolo. A vida útil foi avaliada em parâmetros microbiológicos, entre as duas amostras tratadas e a amostra controle (sem adição de OEC); nos tempos 0, 2 e 5 dias. Foram utilizadas as análises conforme a RDC Nº 12/2001 da ANVISA e, de acordo com o que se encontra na literatura para vida útil de alimentos sólidos: heterotróficos, bolores e leveduras, Coliformes à 45° C e *Salmonella sp.* Todas as amostras estavam em conformidade com o preconizado pela RDC nº 12/2001 da ANVISA. As amostras com OEC na massa apresentou maior contagem de até cerca de 10³ UFC/g para bolores e leveduras e, de 10⁶ UFC/g para heterotróficos. As amostras controle e com OEC na superfície apresentaram resultados similares. Conclui-se que nas condições avaliadas o OEC não apresentou ação antimicrobiana no bolo de banana *fitness*. Sugere-se uma maior concentração na aplicação do OEC na superfície do produto.

Palavras-chave: Ação antimicrobiana; *Cinnamomum zeylanicum*; Segurança Alimentar.

Instituição de fomento: IFF.