



## **Plasma frio e ozônio na indústria de alimentos como prevenção de doenças infecciosas**

Rafaella Souza de Queroz<sup>1\*</sup>, Luziana Garcia Salles Duarte<sup>1</sup>, Maria Gabriela de Oliveira Santos<sup>1</sup>, Miguel Vinícius Toledo Lopes<sup>1</sup>, Juliane Nascimento Leite<sup>1</sup>, Alessandro da Silva Lima<sup>1</sup>, Natalia Malavasi Vallejo<sup>2</sup>.

<sup>1\*</sup> Curso de Biomedicina, Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná – UniSL, Ji-Paraná, RO, Brasil. E-mail: rafaellasouzaqueroz@gmail.com.

<sup>2</sup> Biomédica, Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná – UniSL, Ji-Paraná, RO, Brasil. E-mail: natalia.vallejo@saolucas.edu.br.

### **Resumo**

Doenças veiculadas por alimentos são classificadas como um transtorno à saúde pública. No Brasil, o número de pessoas infectadas por doenças transmitidas por alimentos é notório e vem crescendo cada vez mais, por conseguinte, a implementação de novas tecnologias na indústria de alimento como forma de prevenção é imprescindível. Este estudo tem por objetivo, a empregabilidade de novas tecnologias, em especial, o plasma frio e ozônio, como aliado na qualidade do produto e segurança ao consumidor. É um estudo de revisão de literatura de caráter exploratório e descritivo, o qual utilizou como critérios de inclusão artigos publicados entre os anos de 2011 e 2020, pesquisados nas bases de dados Scielo, Researchgate e Google Acadêmico. O Plasma Frio é um gás ionizado que tem como principal função inativar microrganismos causando danos em suas membranas, e assim, garantindo a segurança de um produto alimentício. Essa tecnologia é aplicada em salsichas, produtos enlatados e embalados a vácuo. Já o Ozônio possui alto poder de desinfecção. Sendo aplicado em produtos de origem animal e vegetal, proporcionando mais higiene, cor e aspecto visual. Neste contexto, a implementação dessas tecnologias na indústria de alimento garante mais tempo de prateleira aos alimentos e a qualidade do produto alimentício além de assegurar prevenção de doenças patológicas causadoras de infecções alimentares, e também são consideradas tecnologias verdes que geram menos danos ao ecossistema.

**Palavras-chave:** Plasma Frio. Ozônio. Tecnologia. Higienização.