

O USO DO HIPOCLORITO DE SÓDIO E PERÓXIDO DE HIDROGÊNIO NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Caroline Costa E Silva (PUCPR), Carolina Mendes Magalhães (PUCPR), Lucas Gonçalves Da Silva (PUCPR); E-mail: miss.carola98@gmail.com

O processo de higienização e desinfecção na indústria de alimentos é de extrema importância e deve seguir padrões previamente estabelecidos quanto ao melhor tipo de sanitizante e mais eficaz contra alguns microrganismos. Sendo assim faz-se necessário o estudo dos melhores agentes químicos atuantes no processo. O trabalho expõe como principais agentes químicos o Hipoclorito de Sódio e o Peróxido de Hidrogênio, muito utilizados na indústria alimentícia. O Hipoclorito de Sódio possui o princípio do cloro ativo, bastante eficaz contra microrganismos, porém tóxico e prejudicial à saúde segundo especialistas. O Peróxido de Hidrogênio é bastante eficaz devido à rápida degradação de microrganismos por catalase, além de não ser tóxico (quando não utilizado em maiores quantidades ou concentrações). Foi estudado também as propriedades químicas do Ácido Peracético, analisado como um forte substituto para os agentes químicos previamente citados, devido às suas propriedades desinfetantes terem boa eficácia e não ser tóxico, comparado ao Hipoclorito de Sódio e o Peróxido de Hidrogênio. Por fim, é possível concluir que o ACA é um excelente substituto desinfetante para a indústria alimentícia e seu uso traz a mesma eficácia de agentes químicos com princípio de cloro ativo e catalase.

Palavras-chave: higienização, hipoclorito, água oxigenada, ACA