

A larva de *Dermatobia hominis* (no Brasil, comumente conhecida por “berne”) é biontófaga e um parasito obrigatório, responsável por miíase cutânea nodular. Pode infectar várias espécies, como cães, ovinos, gatos, coelhos, bovinos e, com menos frequência, equinos e humanos. Os ectoparasitas de forma geral representam um sério problema para a produção animal. Os danos causados por *Dermatobia hominis* geram custos com o tratamento, diminuem a produção animal de carne e leite, danificam o couro, e também favorecem o surgimento de outras enfermidades concomitantes. O ozônio é uma molécula natural, instável, composta por três átomos de oxigênio; formado durante uma reação endotérmica reversível que consome 68,4 calorias, e possui inúmeras propriedades, podendo atuar como desinfetante e esterilizante, além de possuir aplicações clínicas pela sua capacidade de oxidação e peroxidação de compostos presentes no organismo. O presente trabalho avaliou a ação do gás ozônio e do óleo ozonizado na sobrevivência da forma larval da mosca *Dermatobia hominis* na superfície corporal de animais parasitados e *in vitro*. O gás foi usado na exposição direta, por cinco minutos, sobre a superfície de animais parasitados; na aplicação tópica do óleo de girassol ozonizado na superfície do corpo de animais parasitados, também pelo mesmo tempo de exposição; e na exposição direta ao gás das larvas *in vitro*, pelo tempo de dez minutos. Em nenhuma das técnicas empregadas, o gás ozônio conseguiu matar as larvas da mosca *Dermatobia hominis*, nas concentrações e tempos de exposição utilizados. Concluiu-se que será necessário pesquisar períodos de exposição mais prolongados para avaliar a eficiência desse gás sobre a sobrevivência das larvas.

Palavras-chave: *Dermatobia hominis*, berne, ozônio, óleo ozonizado.

BIOTECNOLOGIA

P-101

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE QUIBE PROCESSADO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SARDINHA

Luana de Santana Correia; William Moraes Machado; Flávia de Souza Pereira; Keila Patrícia Cardoso Rocha; José Carlos Teixeira Neto; Daniele de Vasconcellos Santos Batista

Foi preparado um quibe com diferentes proporções de polpa de sardinha e avaliada a sua aceitação sensorial. Os peixes foram descamados e eviscerados com o objetivo de se utilizar apenas a polpa ou Carne Mecanicamente Separada (CMS). Inicialmente, a farinha de trigo para quibe foi hidratada em água gelada, por 30 minutos. Em seguida, a sardinha foi submetida ao processo de moagem, utilizando-se o equipamento G. Paniz®, que facilitou o preparo do produto. Após esse processo, todos os ingredientes foram homogeneizados, respeitando-se as proporções por tratamento: T1 (60% de CMS), T2 (50% de CMS) e T3 (40% de CMS). O processamento foi padronizado para evitar alterações nas características durante sua execução. Todos os quibes foram moldados manualmente, respeitando-se 20g por amostra, e fritos em óleo de soja. No mesmo dia, os tratamentos foram submetidos à análise sensorial, com a participação de 70 provadores não treinados, que receberam instruções antes de ser iniciado o teste. As diferentes formulações foram julgadas quanto à aparência, cor, aroma, textura, sabor e avaliação geral, com notas atribuídas em escala hedônica de nove pontos, com extremos “desgostei muitíssimo” (1) e “gostei muitíssimo” (9). Os resultados foram obtidos com média geral de todos os parâmetros avaliados, nos três tratamentos. Não houve diferença significativa para o atributo aparência nos três tratamentos, que apresentaram índice de aceitação. A cor e a textura tiveram médias equivalentes a “gostei ligeiramente.” No atributo aroma, o tratamento com 40% de CMS obteve menor média em relação aos demais, atingindo, entretanto, o índice de aceitação

dos provadores. O sabor do quibe do tratamento com menor proporção de sardinha foi classificado como “desgostei ligeiramente”, apresentando média 4,8. Os demais tratamentos foram bem aceitos, com médias referentes à expressão “gostei ligeiramente”. A avaliação geral do produto apresentou médias 6,4; 6,9 e 5,0 para T1, T2 e T3, respectivamente. Conclui-se que os tratamentos com maior proporção de sardinha foram os de maior aceitação sensorial do público, sendo esse produto uma alternativa de aproveitamento deste pescado.

Palavras-chave: Aceitação sensorial, processamento e *Sardinella brasiliensis*.

BIOTECNOLOGIA

P-103

CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA DE CEPAS DE LACTOCOCCUS SP. ISOLADAS DE QUEIJO COLONIAL SERRANO CATARINENSE

Felipe Nael Seixas¹; Edson Antônio Rios²; Vanerli Beloti³; Justa Maria Poveda Colado⁴

¹Doutorando do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal/Uel. E-mail: a2fns@cav.udesc.br. ² Mestrando do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal/Uel. ³ Professora do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal/Uel. ⁴ Professora da Universidade de Castilla-La Mancha, Espanha.

Foram analisadas a atividade aminopeptidásica, produção de amins biógenas e resistência ao sal e à temperatura de cepas de *Lactococcus* sp., isoladas do queijo Colonial Serrano Catarinense, produzido com leite cru, em Santa Catarina. Com a finalidade de selecionar as cepas que apresentem as melhores características tecnológicas, para a composição de um cultivo iniciador na produção de um queijo industrial, foram avaliadas 19 cepas de *Lactococcus*, selecionadas em uma coleção de bactérias ácido-láticas autóctones, isolada de 20 amostras de queijo Colonial Serrano Catarinense, produzido com leite cru. Para a avaliação da atividade aminopeptidásica, utilizou-se o método de Arizcun et al. (1997); para a produção de amins biógenas, o método de Boyer-Cid e Holzapfel (1999); e as resistências ao sal (NaCl) e à temperatura se avaliaram segundo Sánchez et al. (2005). Aplicou-se a análise de variância (ANOVA), usando o programa IBM SPSS Statistics Version 19. Os resultados obtidos mostraram diferenças significativas ($P < 0,05$) entre os isolados para as atividades tecnológicas investigadas. Para amins biógenas, as cepas Lc 14, Lc 21, Lc 22, Lc 24, Lc 25 foram capazes de descarboxilar a L-histidina. Todas as cepas apresentaram a atividade Leu-aminopeptidase mais elevadas que Lys-aminopeptidase, com destaque para a Leu-PNA das cepas Lc 22, Lc 28, Lc 29, Lc 72, Lc 74 e para a Lys-PNA das cepas Lc 29, Lc 59, Lc 74 ($P < 0,05$). O aumento da concentração do NaCl (4 a 6%) mostrou uma inibição no crescimento das cepas. As cepas Lc 15, Lc 26, Lc 29, Lc 59 e Lc 74 foram as mais resistentes a 6% de NaCl ($P < 0,05$). Observou-se que as cepas apresentaram seu crescimento inibido com a diminuição da temperatura, com menor crescimento a 10 °C. As cepas Lc 29, Lc 59 e Lc74 foram as que apresentaram maior destaque nos quatro estudos realizados. Estas cepas poderiam ser candidatas à formulação de um cultivo iniciador.

Palavras-chave: *Lactococcus*, propriedades tecnológicas, amins biógenas.