



Nélio Ranieli Ferreira de Paula · Roberta H. Piccoli · Luis José Rodrigues

Qualidade de saladas prontas para o consumo

Qualidade de saladas prontas para o consumo coletadas em bufês de serviços de alimentação



**Novas Edições
Acadêmicas**

Resumo de Qualidade de Saladas Prontas Para O Consumo

No Brasil e no mundo, da-se cada vez mais enfase a importancia da seguranga na producao dos alimentos, devendo-se considerar os fatores que possam intervir sobre as condicoes sanitarias da elaboracao, como o aperfeicoamento das normas vigentes, a evolucao tecnologica do preparo, a qualidade das materias primas utilizadas, os sistemas de conservacao, distribuicao e comercializacao.

Doencas causadas por patogenos de origem alimentar constituem um problema de saude publica mundial e a sua prevencao e o objetivo de todas as sociedades. Nesse contexto, o governo aumenta o rigor nas acoes de fiscalizacao atraves de normas, portarias e leis visando a seguranga alimentar na obtencao de alimentos seguros incluindo as frutas e hortalias higienicamente manipuladas e processadas, prontos para o consumo de elevada qualidade e seguranga microbiologica.

No entanto, a qualidade das saladas prontas para o consumo esta relacionada com a manutencao das caracteristicas sensoriais (aparencia, sabor e textura) e com o controle da microbiota contaminante, envolvendo fatores, como condicoes de processamento e qualidade de materia prima inicial."

[Acesse aqui a versao completa deste livro](#)