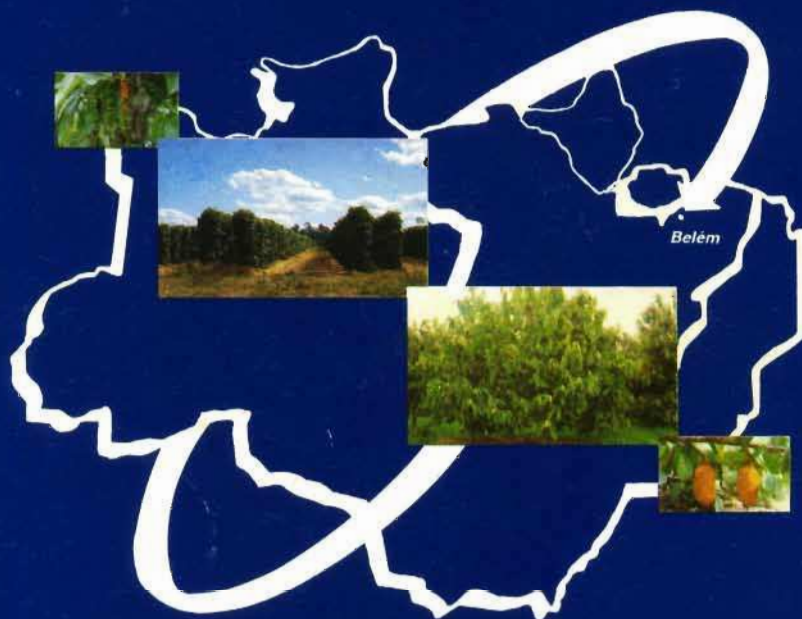


*Seminário Internacional Sobre
Pimenta-do-reino e Cupuaçu*

*International Seminary on
Black Pepper and Cupuaçu*

*Seminario Internacional Sobre
Pimienta y Cupuaçu*

17 a 19 de dezembro de 1996



RESUMOS

ABSTRACTS

RESÚMENES

Embrapa

Amazônia Oriental

JICA

*Belém - Pará - Brasil
1996*

***Seminário Internacional Sobre
Pimenta-do-reino e Cupuaçu***

***International Seminary on
Black Pepper and Cupuaçu***

***Seminario Internacional
Sobre Pimienta y Cupuaçu***

Belém, 17 a 19 de dezembro de 1996

Belém, December 17 through 19, 1996

Belém, 17 a 19 de diciembre de 1996

RESUMOS

ABSTRACTS

RESÚMENES



Amazônia Oriental



***Belém - Pará - Brasil
1996***

Embrapa - CPATU. Documentos, 88

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

Embrapa-CPATU

Trav. Dr. Enéas Pinheiro, s/n

Telefones: (091) 246-6653, 246-6333

Telex: (91) 1210

Fax: (091) 226-9845

Caixa Postal, 48

66095-100 - Belém Pará

Tiragem: 150 exemplares

Comissão de Organização e Editoração

Dilson Augusto Capucho Frazão - Coordenador

Emmanuel de Souza Cruz

José Furlan Júnior

Expediente

Coordenação Editorial: Dilson Augusto Capucho Frazão

Normalização: Célia Maria Lopes Pereira

Revisão Gramatical: Maria de Nazaré Magalhães dos Santos

Composição: Décio Mangueira da Silva

Emmanoel Ubiratan de Lima

Euclides Pereira dos Santos Filho

*SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE PIMENTA-DO-REINO
E CUPUAÇU, 1., 1996, Belém, PA. Resumos. Belém:
Embrapa-CPATU/JICA, 1996. 82p. (Embrapa-CPATU.
Documentos, 88).*

*1. Pimenta-do-reino - Congresso. 2. Cupuaçu -
Congresso. I. Embrapa. Centro de Pesquisa Agroflorestal da
Amazônia Oriental (Belém,PA). II. Título. III. Série.*

CDD: 633.840601

© EMBRAPA - 1996

DETECÇÃO DE SALMONELLA EM PIMENTA-DO-REINO E MÉTODOS PARA DESCONTAMINAÇÃO

Sebastião Hühn¹, Raimundo Brito Dantas²,
Carlos Alberto C. Moraes², Ivaldo Magalhães de Freitas³, Maria
Joana Baia Brito² e Nilce de Limeira Medeiros²

Foram iniciados estudos de descontaminação de *Salmonella* em pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.), através de aplicação de vapor úmido, lavagem com solução a 2% de etileno-di-amino-tetra-acético (EDTA) e lavagem com solução de hipoclorito de sódio contendo 50ppm de cloro ativo. Resultados parciais em nível de exportador têm demonstrado que a aplicação de vapor úmido, a temperatura de 120-150°C durante 2-3 minutos, seguido de secagem mecânica a temperatura de 120°C, vem se mostrando bastante promissor no tratamento da descontaminação da pimenta-do-reino contaminada por *Salmonella*. Enquanto que a lavagem com solução de EDTA é permitida e aprovada pelo Food Drug Administration-FDA, devido ser um produto solúvel em água com elevado poder esterilizante, porém, há necessidade de secagem. Com relação ao hipoclorito de sódio, pode ser utilizado, em virtude do mesmo ser um agente sanitizante muito usado em indústrias de alimentos, entretanto, deve sofrer lavagem final com água, a fim de eliminar resíduo de cloro e posterior secagem. De acordo com as observações realizadas em nível de exportador por ocasião do armazenamento à espera da comercialização, detectaram-se vetores contaminantes. Recomenda-se evitar a presença desses agentes, através de instalações de ondas ultrassônicas e raios ultravioleta. No terminal de embarque observaram-se focos de contaminações, sugere-se que o produto seja exportado via "containers" com prévia esterilização do mesmo, utilizando-se raios ultravioleta no dia anterior a ovação. Quanto à exportação a granel, aconselha-se o uso de sacarias de polietileno reforçado com fechamento por termossoldagem e reinsacados em sacos de papel craft reforçado, medida que está sendo usada pelos exportadores do bloco asiático.

¹ Quím. Ind., M.Sc., Embrapa-CPATU, Caixa Postal 48, CEP 66017-970, Belém, PA.

² Eng.-Agr., B.Sc., DFAARA-PA. Av. Almirante Barroso, 5384, CEP 66095-100, Belém, PA.

³ Eng.-Agr., B.Sc., EMATER-PA. BR 316, Km 12, CEP 67100-000, Ananindeua, PA.