



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Florêncio, Pedro Miguel Pereira

**Estudo de validade em produtos típicos da
cozinha israelita e do Médio Oriente**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/352>

Metadados

Data de Publicação	2009
Resumo	O grupo Joshua's Shoarma GrillTM é pioneiro em Portugal na divulgação e difusão de pratos típicos da cozinha mediterrânica e do médio oriente. Tem como principais conceitos, menus apelativos, com elevada qualidade nutricional, rapidez e eficiência no serviço, desenvolvimento da actividade baseada em políticas ambientais sustentáveis, lealdade para com o cliente e preocupação com a segurança e higiene (HACCP) dos seus produtos e colaboradores. Utilizando as premissas acima referidas foi ela...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Características microbiológicas, Análise nutricional, Entradas de refeição, Molhos de acompanhamento, Prazo de validade
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-15T18:30:54Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Estudo de Validade em Produtos Típicos da
Cozinha Israelita e do Médio Oriente**

Pedro Miguel Pereira Florêncio
Engenharia Biológica e alimentar

Orientador: Prof. Ofélia Anjos

Castelo Branco, Julho de 2009

As doutrinas expressas neste trabalho são da exclusiva responsabilidade do seu autor.

O Presente relatório é referente ao estágio curricular realizado na empresa Joshua Cozinha Act. Hot. Lda., sob orientação da Sr.^a Professora Ofélia Anjos e supervisão do Sr. Joshua Mor proprietário da empresa.

Índice Geral	I
Índice de Figuras	II
Índice de Gráficos	II
Índice de Tabelas	II
Resumo	III
Abstract	IV
1. Introdução	1
1.1. Resenha Histórica	1
1.2. Âmbito	3
1.3. Objectivos	3
2. Caracterização da Empresa Silliker	4
3. Caracterização do Grupo Joshua Shoarma Grill	6
4. Material e Métodos	7
4.1. Descrição dos produtos analisados	7
4.1.1. Beringelas com Pimentos	7
4.1.2. Beringelas com Tomate	8
4.1.3. Houmus	9
4.1.4. Tahina	9
4.1.5. Molho Delicioso	10
4.1.6. Molho de Tomate	11
4.2. Metodologia Aplicada	11
4.2.1. Plano Analítico Lojas do Grupo	12
4.2.2. Plano Analítico Unidade de Produção	12
4.3. Parâmetros Microbiológicos	13
4.3.1. Normas de Higiene para a Elaboração, Distribuição e Comércio de Produtos Processados	13
4.4. Análise Nutricional	14
4.4.1. Análise Nutricional Houmus	15
4.4.2. Análise Nutricional Tahina	16
4.5. Resultados Microbiológicos	17
5. Considerações Finais	19

6. Referências Bibliográficas	21
Anexos	23

Índice de Figuras

Figura 1 – Países pertencentes à região do médio oriente	2
Figura 2 – Loja do grupo	6
Figura 3 – Beringelas com pimentos	7
Figura 4 – Beringelas com Tomate	8
Figura 5 – Houmus	9
Figura 6 - Tahina	9
Figura 6 – Molho delicioso	10
Figura 8 – Molho de tomate	11
Figura 9 – Boletim de Analise Nutricional de Houmus	15
Figura 10 – Boletim de Analise Nutricional de Tahina	16
Figura 11 – Evolução microbiológica no tempo (todos os produtos)	18
Figura 12 – Evolução microbiológica (produtos que a análise microbiológica evoluiu para valores negativos)	19

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Plano Analítico Lojas do Grupo	12
Tabela 2 – Plano Analítico Unidade de Produção	12
Tabela 3 – Critérios Microbiológicos	14
Tabela 4 – Resultados Microbiológicos	17

Estudo de Validade em Produtos Típicos da Cozinha Israelita e do Médio Oriente

Pedro Miguel Pereira Florêncio

Resumo

O grupo Joshua's Shoarma Grill™ é pioneiro em Portugal na divulgação e difusão de pratos típicos da cozinha mediterrânica e do médio oriente. Tem como principais conceitos, menus apelativos, com elevada qualidade nutricional, rapidez e eficiência no serviço, desenvolvimento da actividade baseada em políticas ambientais sustentáveis, lealdade para com o cliente e preocupação com a segurança e higiene (HACCP) dos seus produtos e colaboradores.

Utilizando as premissas acima referidas foi elaborado um trabalho, que visa compreender qual a data limite de consumo que melhor se adapta às particularidades de cada produto analisado, utilizando as suas características microbiológicas e particularidades nutricionais. Como entrada de refeição foram analisados Houmus, Tahina, Beringelas com Pimentos e Beringelas com Tomate. Como molhos de acompanhamento, foram analisados Molho Delicioso e Molho de Tomate.

Os resultados foram verificados depois de realizadas várias análises do mesmo lote de produto, para cada produto diferente e, em diferentes espaços temporais (último dia de validade, 7 dias após terminar de validade, 15 dias após terminar a validade e 30 dias após terminar a validade). Verificou-se que não existe um padrão de conservação temporal uniforme para todos os produtos analisados, apesar de estes serem elaborados nas mesmas condições de temperatura, humidade relativa, tipo de manuseamento, tipo de embalagem, conservação em frio positivo (4°C±3°C) e a mesma superfície de trabalho não higroscópica (aço inox).

Palavras-chave: Características microbiológicas, análise nutricional, entradas de refeição, molhos de acompanhamento, prazo de validade.

Analysis of typical Israeli and Middle Eastern product's conditions after expired date

Pedro Miguel Pereira Florêncio

Abstract

The brand Joshua's Shoarma Grill™ it's the first group in Portugal, specialized in Mediterranean and Middle Eastern food restaurants. The main goal it's to ensure to all of their costumers a pleasant menu, fast delivering and efficiency, always with the highest nutritional quality. Joshua's has his activity based in environmental and sustainable concern issues, beside loyalty to the costumer and a high level of concerning about food safety (HACCP) and employee's hygiene.

Using settings above was made an investigation that the goal was to achieve when the product that has been analyzed, became improper to be consumed, so the company could from sure place the most adequate date for expire date (best before), based in microbiological and nutritional characteristics.

Results, were verified after make several analyses to product from the same lot, for each different product and in different time intervals (expire date's last day, 7 days after best before, 15 days after best before and 30 days best before). We conclude that each product has his particularities and there is no similarity in conservation in cold, even though the products were made in same conditions of temperature, relative moistness, manipulation, packaging and the same none hygroscopic surface (stainless steel).

Keywords: Microbiologic characteristics, nutritional analysis, meal entrance, accompaniment gravy.