



EMENTA DE DISCIPLINA

PCS D26 - Biofilmes Microbianos e Alimentos - (DO)

Carga horária: 15 horas (01 crédito).

Professores responsáveis: Profa. Dra. Jane Martha Gratton Mikcha.

Curso: Mestrado e Doutorado.

EMENTA

Fundamentos que regem a formação de biofilme, suas implicações na área de alimentos e da saúde e os principais métodos de detecção e controle.

PROGRAMA DA DISCIPLINA

1. Introdução ao estudo de biofilmes
2. Biofilme: estratégias de crescimento e sobrevivência
3. Desenvolvimento de biofilmes em superfícies inertes
4. Microrganismos formadores de biofilmes de importância na área de alimentos e na saúde
5. Técnicas de estudo e cultivo de biofilmes in vitro
6. Métodos de controle de biofilmes.

BIBLIOGRAFIA

1. Blaschek H. P., Wang, H. H., Agle, M. E. Biofilms in the Food Environment. IFT Press. 2007.

REVISTAS ESPECIALIZADAS SOBRE O ASSUNTO

1. Biofouling
2. Food Microbiology
3. International Journal of Food Microbiology
4. Applied and Environmental Microbiology
5. Food Control

ARTIGOS

1. Bridier, A., Sanchez-Vizueté, P., Guilbaud, M., Piard, C., Naïtali, M., Briandet, R., 2015. Biofilm-associated persistence of food-borne pathogens. Food Microbiology 45, 167-178.
2. Cappitelli, F., Polo, A., Villa, F., 2014. Biofilm formation in food processing environments is still poorly understood and controlled. Food Engineering Reviews 6, 29-42.



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA SAÚDE

3. Shi, X., Zhou, X., 2009. Biofilm formation and food safety in food industries. *Trends in Food Science & Technology* 20, 407-413.
4. Steenackers, H., Hermans, K., Vanderleyden, J., De Keersmaecker, S.C.J., 2012. Salmonella biofilms: An overview on occurrence, structure, regulation and eradication. *Food Research International* 45, 502–531.