Anais do Semana de Ciência e Tecnologia da PUC Goiás 2014
Disponível em: http://pucgoias.edu.br/ucg/prope/pesquisa/anais/2015/index.htm
ISSN: 2177-3327

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE LEGUMES E FRUTAS MINIMAMENTE PROCESSADOS E COMERCIALIZADOS EM GOIÂNIA.

WAYLON ROCHA NASCIMENTO; VALÉRIA RIBEIRO MAITAN

O consumo de alimentos minimamente processados vem ganhando o mercado dos consumidores que, por falta de tempo ou opção, necessitam de alimentos com maior facilidade no seu preparo e que promovam características sensoriais desejáveis como frescor e sabor. Entretanto, quando mal higienizados, processados e armazenados, estes alimentos podem ser fontes de microrganismos indesejáveis como deteriorantes e patógenos. Neste trabalho, avaliou-se a presença de coliformes totais e termotolerantes em frutas e legumes minimamente processados e a sua conformidade com a legislação vigentes RDC nº 12 de 02 de Janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), como também a investigação da presença de Escherichia coli. Do total de amostras, 46,66% apresentou contagem para coliformes termotolerantes superiores ao preconizado pela legislação, sendo que em 16,66% das amostras foi confirmado a presença de E. coli, principal organismo indicador de contaminação direta ou cruzada por origem fecal. A contagem para termotolerantes demonstrou-se maior em alimentos com fracionamento intenso e manipulação excessiva (cenoura, beterraba, manga e melão), sugerindo precariedade nas práticas de higiene pelos manipuladores e/ou dos equipamentos e utensílios utilizados nas etapas da cadeia produtiva. Quanto ao número de coliformes totais, 41,66% das amostras apresentaram contagem ≥2,4x103 NMP/g e 25% com contagem de 4,6x102 NMP/g. Através destes resultados, ressalta-se a importância da correta orientação de manipuladores e trabalhadores quanto as boas práticas de higiene e o desenvolvimento de boas condições de produção e processamento que possam garantir a qualidade microbiológica destes alimentos.

Palavras-chaves: Processamento Mínimo. Coliformes. Escherichia Coli. Alimentos.