

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

ANALHA DYALLA FEITOSA LINS, ANA CAROLINE FERNANDES SAMPAIO, MARIA SUIANE DE MORAES, EDNA MORI3,

A contaminação pode ser iniciada na fase de plantio, quando há o contato com solo, água, fezes de animais, insetos e manipuladores; continua durante as etapas de colheita, manuseio, transporte da matéria-prima até a indústria e durante processamento, finalizando-se no preparo do produto pelo consumidor. Portanto, esse trabalho tem como objetivo verificar as condições microbiológicas de mamão e melão in natura minimamente processada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, com base na RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foram coletadas 2 amostras de frutas (melão e mamão) em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade do Crato e foram encaminhadas para o laboratório de microbiologia de alimentos da Faculdade de Tecnologia (FATEC - CARIRI) da cidade de Juazeiro do Norte - CE, em uma caixa térmica para imediatamente realização das análises para detecção de coliformes totais e fecais. Constatou-se a presença de Coliformes Totais e Fecais nas 2 amostras, estando em desacordo com os padrões estabelecidos pela ANVISA e portanto estando encontram-se impróprias para o consumo, indicando que os produto foram adquirido, processado ou conservado de maneira inadequado.

PALAVRAS-CHAVE: MICRORGANISMOS, CONTAMINAÇÃO, CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS

ÁREA TEMÁTICA: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS (PESQUISA)

FORMA DE APRESENTAÇÃO: RELATO DE EXPERIÊNCIA