ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DA QUALIDADE DE BOLOS NO POTE ARTESANAIS VENDIDOS NA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

KERN, Luana Klauck.[1] (luanakkern@hotmail.com); **CORREIA, Mariana de Deus.**[1] (correia.mariana@hotmail.com); **LICA, Júlia Ribeiro de Paula.**[1] (juliaalica@hotmail.com); **STURNICH, Brenda Gonsalves**[2] (brendagonsalves25@gmail.com); **SANTOS, Elane Galvão**[2] (elanegalvao.santos@gmail.com); **BRABES, Kelly Cristina da Silva.**[3] **(**KellyBrabes@ufgd.edu.br)

[1]Graduanda do curso de Nutrição da UFGD;
[2]Mestranda do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Ambiental da UFGD;
[3]Docente da Faculdade de Engenharia da UFGD.

Doenças transmitidas pelo alimento (DTAs) podem ser causadas pela má higienização de utensílios, manipuladores e matéria prima, além de falhas no transporte e armazenamento. Microrganismos indicadores, como o grupo de bactérias mesófilas e psicotróficas, são usados para avaliar aspectos de qualidade sanitária dos alimentos, enquanto a presença de *Salmonella sp.* ou coliformes totais e termotolerantes (coliformes a 35ºC e 45ºC) patogênicos podem causar infecções alimentares ou gastrenterites. Objetivando certificar microbiologicamente a ausência de *Salmonella sp.*, identificar a presença de coliformes totais e termotolerantes e avaliar as condições higiênico-sanitárias por meio da contagem padrão em placas de microrganismos mesófilos e psicrotróficos, foram coletadas três amostras de bolos no pote artesanais (A, B e C) em três diferentes pontos de venda na Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), que não possuem licença ou cadastramento para comércio. A metodologia foi desenvolvida de acordo com RDC 12 e APHA 2015. Para análise de MOs mesófilos e psicrotróficos, realizou-se contagem padrão através de diluições seriadas, até 10^{-4}, e plaqueamento em superfície, triplicatas das diluições. Para indicar presença de coliformes totais e termotolerantes, foi empregada a metodologia do Número Mais Provável (NMP). Para verificar a presença de *Escherichia coli* utilizou-se meio de Ágar Eosina Azul de Metileno (EMB). Foi utilizado Caldo Rappaport- Vassilliadi para análise de ausência de *Salmonella sp*., e meio Hektoen Enteric Agar e testes bioquímicos para confirmação do resultado preliminar. Após análises, todas as amostras apresentaram modificações de coloração para tons de laranja, rosa, verde e preto (escurecimento do meio com produção de H_2S) no meio Hektoen Enteric Agar. As colônias inoculadas em AC, TSI e LIA apresentaram bom desenvolvimento e confirmação positiva para *Salmonella sp.*, sendo identificada *Salmonella enterica* através da produção de H_2S, utilização de Citrato e descarboxilação da Lisina, sendo necessários testes bioquímicos para diferenciação detalhada para outras subespécies. A partir dos resultados da contagem padrão das diluições 10^{-3} das amostras A, B e C foi obtido, respectivamente, na análise de psicrotróficos: $3{,}00.10^5$, $3{,}00.10^3$ e $1{,}28.10^5$ UFC/g; e mesófilos: $8{,}50.10^4$, $3{,}90.10^4$, $3{,}00.10^5$ UFC/g., representando valores elevados. Amostra C obteve resultados positivos para coliformes totais na confirmação em caldo VB. Diluições de caldo EC apresentaram resultado positivo em 10^{-1} e 10^{-2}, negativo em 10^{-3}, comprovando presença de *Escherichia coli*, obtendo-se valor de unidades formadoras de colônias $2{,}4x10^5$ NMP/g de UFC. Por meio das análises, foi possível constatar possíveis falhas de higiene e manipulação durante a produção de bolo no pote em todos os locais onde amostras foram coletadas, com presença de *Salmonella sp.*, microrganismos indicadores, coliformes totais e termotolerantes. Faz-se necessário, portanto, um maior controle microbiológico e higiene na produção e transporte do produto.

Palavras- chave: Alimentos de Confeitaria; Microbiologia; Higiene.