PESQUISA/INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISA/ INICIAÇÃO CIENTÍFICA

ANÁLISE DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA EM ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS COMERCIALIZADOS EM DOURADOS - MS

Lauane Oliveira Santos (lauane.o.santos@gmail.com)

Larissa Vargas Dos Santos (laryssavargas40@gmail.com)

Amanda Magalhaes Carvalho (amandacarvalholopes644@gmail.com)

Mariana De Melo Verardi (marianademeloverardi@gmail.com)

Manoel Armando Delgado Junior (manoeljunior@ufgd.edu.br)

Kelly Cristina Da Silva Brabes (kellybrabes@ufgd.edu.br)

Devido à rotina conturbada da população, houve o aumento na busca por alimentos mais saudáveis, com alto valor nutricional e de fácil preparo, logo, a ideia dos alimentos minimamente processados surgiu como solução para o atual problema. O processamento mínimo é definido como qualquer alteração física, causada em frutos ou hortaliças, mas que preserva a qualidade nutricional, microbiológica e sensorial do produto fresco. Desse modo, a segurança alimentar em função da qualidade microbiológica está relacionada à presença de toxinas microbianas e populações de microorganismos patogênicos aos humanos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária de amostras de cenouras e saladas mistas minimamente processadas comercializadas na cidade de Dourados (MS), com finalidade de investigar se estão aptas para consumo seguro. Foram coletadas 4 amostras de cenouras cortadas/raladas e 2 amostras de saladas mistas em comércios do

município de Dourados-MS que foram transportados até o laboratório de Didática II da Faculdade de Ciências da Saúde (FCS) da UFGD (Universidade Federal da Grande Dourados) para realização da análise microbiológica. A qualidade microbiológica foi verificada pela ausência de Salmonella spp., quantificação de Staphylococcus aureus , enumeração de coliformes totais e termotolerantes, quantificação de bolores e leveduras segundo as orientações da American Public Health Association (APHA). Das amostras coletadas, ambas apresentaram uma média elevada enumeração de coliformes totais. A legislação estabelece limite de 2 NMP/g (em log), dessa forma indica falhas higiênicas durante o processamento do produto e sendo imprópria para o consumo. Para análise de ausência de Salmonella spp, que de acordo com a legislação brasileira, estabelece que essa bactéria deve estar ausente em qualquer amostra de alimento estudada, já que em pequena quantidade, já são capazes de causar danos à saúde de quem o consome, bem antes de produzirem alterações de odor e nesse estudo todas as amostras positivaram para a possível presença da mesma. Da avaliação da quantificação de Staphylococcus aureus a legislação não estabelece limites para alimentos minimamente processado, como a mesma é patogênica, pois é capaz de produzir enterotoxinas, foi levado em consideração neste estudo, e apenas duas amostras apresentaram valores de 4,3 e 6,99 log de UFC/g, indicando condições higiênicas inapropriadas e/ou processamento deficiente, uma vez que essa bactéria habita a nasofaringe humana e assim tem grande acesso às mãos do hospedeiro. Bactérias como a Salmonella spp. e Escherichia coli estão entre principais microrganismos que representam causas de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), acometendo o trato gastrointestinal humano e causando vômito, diarreia e diversos outros distúrbios abdominais. Diante do exposto conclui-se que, a detecção desses microrganismos nas saladas analisadas, sugere a presença de contaminações que comprometem a qualidade dos alimentos e expõem possíveis riscos à saúde dos consumidores. Portanto, esses resultados sugerem que a adoção de práticas higiênicas no processamento, armazenamento e preparo desses alimentos se faz indispensável para reduzir o risco de contaminação microbiana e garantir produtos seguros, assim como a realização constante de fiscalização desses processos.

Agradecimentos: UFGD e FCS.

Palavras-chave: microbiologia de alimentos; higiênico; saúde.