



CONGRESSO BRASILEIRO DE INOVAÇÃO EM MICROBIOLOGIA

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DO SUCO DA POLPA DE GOIABA NO RESTAURANTE DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ

Congresso Brasileiro de Inovação em Microbiologia, 1ª edição, de 28/03/2022 a 31/03/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-52-9

PEREIRA; Yasmin Pereira¹

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo caracterizar os micro-organismos presentes no suco da polpa de goiaba do restaurante universitário através de análises microbiológicas desde o processo de estocagem, armazenamento e manipulação com intuito de identificar possíveis contaminações por microrganismos patogênicos. Normas de referência RDC A RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, regulamentando pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), considera a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos avaliar as condições higiênicas sanitárias de unidades produtoras de refeição. Estudo trata-se de uma análise microbiológica de caráter descritiva experimental quantitativa, da amostra do suco da polpa de goiaba coletada no restaurante da Universidade Federal do Ceará. A metodologia aplicada na pesquisa foi o plaqueamento "Spreader Plate", onde as amostras são maceradas e diluídas, posteriormente elas são pipetadas em placas de Petri esterilizadas contendo o meio de cultura Ágar padrão para as análises de termófilas, psicrófilas, mesófilas e, nas análises de bolores e leveduras. Concluindo assim, que as análises realizadas não foram encontrados micro-organismos mesófilos, psicrófilos ou termófilos, pela contagem expressa em número de bactérias por mililitro. Entretanto às análises de bolores e leveduras obtiveram resultados positivos, pela escala de contagem, com valores entre 30 e 300 colônias ou $3,0 \times 10^2$ UFC/mL. Sendo assim, percebemos a importância das análises microbiológicas do suco de polpa de goiaba é essencial para os parâmetros de sanidade do produto e a redução de possíveis doenças alimentares, ocasionados por micro-organismos.

PALAVRAS-CHAVE: Contaminação, Micro-organismo, Análise de polpa de goiaba

¹ Graduada em Nutrição pela Universidade de Fortaleza, yasminn.nutri@gmail.com