

Título: Análise microbiológica para avaliação da qualidade do açaí vendido nas batedeiras do centro comercial de Macapá-AP

Autor(es) Claude Porcy*; Rayra Santos; Mayra Dias

E-mail para contato: claudedorcy@hotmail.com

IES: SEAMA / Amapá

Palavra(s) Chave(s): açaí; coliformes totais; coliformes fecais; Macapá; batedeiras

RESUMO

O açaizeiro, palmeira nativa do estuário amazônico, produz um fruto o açaí do qual se extrai o vinho, polpa ou simplesmente açaí, como é conhecido na região, que pode ser ingerido sem acompanhamentos ou com farinha de mandioca, tapioca, peixe e camarão. O consumo do açaí é um hábito da população amazônica, em geral. Para os Amapaenses o açaí faz parte da sua identidade cultural e é um produto relevante para economia local, seu consumo é diário e a venda do produto se dá por meio de pequenos estabelecimentos comerciais conhecidos como batedeiras, que proliferam em diversos bairros da cidade. A demanda por açaí tem crescido gradativamente nos mercados nacional e internacional, devido seu caráter energético e nutritivo. No entanto, o fruto é extremamente manipulado durante toda cadeia de produção da polpa, o que propicia a presença de uma elevada carga microbiana, além do açaí poder ser contaminado por condições higiênico-sanitárias dos equipamentos, ambiente de processamento e dos manipuladores. O presente estudo tem como objetivo avaliar a qualidade do açaí vendido nas batedeiras do centro comercial de Macapá-AP. Foi realizado um estudo qualitativo, transversal e exploratório, através de análises laboratoriais em amostras de açaí e da água utilizada para seu preparo. As amostras foram avaliadas quanto ao número mais provável de coliformes totais e coliformes fecais utilizando-se a técnica dos tubos múltiplos (NMP). Foi estabelecido como critério a coleta de metade das amostras em batedeiras que utilizam água filtrada e aparentavam condições adequadas de higiene e a outra metade coletada de batedeiras que não utilizavam água filtrada e não aparentavam condições adequadas de higiene no momento do preparo. Os resultados obtidos na contagem de coliformes totais demonstraram que 70% das amostras apresentaram-se fora dos padrões determinados pela legislação federal apresentaram contagem maiores $1,1 \times 10^3$ NMP/ml e confirmando a presença de coliformes fecais com resultados acima dos padrões estabelecidos pelo regulamento que preconiza valor máximo de 10^2 NMP/ml. Foi observado que os 30% de amostras que se encontraram dentro dos padrões estabelecidos pela legislação e a amostra que apresentou valor referente $2,4 \times 10^2$ NMP/ml faziam parte do grupo de cinco amostras coletadas de batedeiras que utilizavam água filtrada e aparentavam condições de higiene adequadas no momento do preparo. Evidenciando que as condições higiênicas adequadas, nas etapas de processamento do açaí e um importante fator de manutenção da qualidade do produto final. Na análise da água utilizada para o preparo do açaí 40% das amostras apresentaram presença de coliformes fecais estando fora dos padrões estabelecidos, cujo padrão é ausência. As 4 amostras de água com presença de coliformes fecais foram utilizadas para o preparo das amostras de açaí que apresentaram presença de coliformes fecais acima de $1,1 \times 10^3$ NMP/ml. Demonstrando que a contaminação da água é um dos fatores de contaminação do açaí consumido em Macapá. Conclui-se que as amostras de açaí vendidas no centro comercial de Macapá apresentaram resultados insatisfatórios em sua maioria, evidenciando a baixa qualidade higiênico-sanitária do produto, provavelmente devido à contaminação da água e a falhas higiênicas durante o processamento e manipulação.