

Título: Qualidade microbiológica de alimentos minimamente processados prontos para o consumo

Autor(es) André Aquino Jasper; Diana Tomasi Alves; Roberta Juliano Ramos; Schirlei Schmitz; Thuany Coelho Ferreira

E-mail para contato: robertajulianoramos@yahoo.com.br

IES: ESTÁCIO SANTA CATARINA

Palavra(s) Chave(s): alimentos minimamente processados, segurança alimentar, micro-organismos indicadores

RESUMO

Os alimentos minimamente processados vêm ganhando espaço no mercado mundial, e estão associados ao estilo de vida das pessoas, adotados pela sociedade globalizada que procuram por alimentos práticos, rápidos, saudáveis e de qualidade. Os vegetais minimamente processados estão comumente associadas à presença de várias espécies de micro-organismos entre os quais bactérias mesófilas e coliformes, sendo estes indicadores de condições higiênico-sanitárias inadequadas durante o cultivo, processamento, embalagem e transporte dos mesmos. Neste contexto, o objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade microbiológica, físico-química e adequação da rotulagem nutricional de alimentos minimamente processados prontos para o consumo comercializados na Grande Florianópolis. Até o presente momento, foram analisadas 20 amostras, incluindo: salada de frutas, salada mista, alface e tempero verde. A temperatura de comercialização era verificada no momento da compra, e as amostras foram transportadas em caixa isotérmica até o laboratório de microbiologia. Todas as amostras foram submetidas a contagem de bactérias mesófilas, contagem total de bolores e leveduras e enumeração de coliformes fecais, utilizando as metodologias descritas no APHA, 2001. Os rótulos foram avaliados quanto a sua adequação a legislação vigente e validade dos alimentos. Os resultados mostram uma elevada contaminação, especialmente das saladas mistas e do tempero verde picado, seguido pela salada de frutas e alface minimamente processadas, para todos os micro-organismos estudados, sugerindo que o processo de higienização, manipulação e temperatura de comercialização não são eficientes na redução e manutenção da carga microbiana. Em relação a contagem total de bactérias mesófilas, relacionando a vida de prateleira dos alimentos minimamente processados, todas as amostras (n=5) de alface higienizada, atenderam a qualidade mínima desejada, embora duas amostras, estivessem próximo ao limite máximo da contagem total de bactérias mesófilas, com contagens acima de 100000 UFC/g. As amostras de salada de frutas apresentaram resultados mais críticos, com uma amostra com contagens acima de 1000000 UFC/g e quatro amostras acima de 100000 UFC/g, mesmo antes do final da vida de prateleira, sendo que todas as amostras foram reprovadas no final da sua vida de prateleira. Já as amostras de tempero verde picado e salada mista apresentaram resultados preocupantes, visto que todas as amostras mostraram resultados acima de 1000000 UFC/g mesmo antes do final da vida de prateleira, oferecendo um risco quanto a qualidade destes produtos para alimentação, o que pode estar diretamente relacionado a temperatura de manutenção, e provável higienização inadequada. Quanto a temperatura de comercialização, as mesmas em todas as verificações se encontravam bem acima dos limites recomendados para este tipo de alimentos prontos para o consumo, o que pode estar afetando a vida de prateleira dos mesmos e colocando os consumidores em risco de ocorrência de DTAs (doenças transmitidas por alimentos). A rotulagem nutricional dos alimentos, embora atendam a legislação vigente na sua forma de apresentação, em virtude das elevadas contagens microbiológicas, quanto as validades não correspondem com o nível de conservação dos alimentos, ou seja, a vida de prateleira exposta nas embalagens é superestimada, visto que as contagens superam os limites máximos permitidos, antes de atingir a validade dos mesmos. Portanto, a produção e comercialização destes vegetais minimamente processados prontos para o consumo precisam de um maior controle, assim como a fiscalização por parte da vigilância sanitária, garantindo a segurança alimentar dos consumidores que buscam alimentos saudáveis e praticidade no seu dia a dia.