
Condições Higiênico-Sanitárias de Pequis Descascados Comercializados Sem Refrigeração

Laís Ramos Alves (I), Cristiane Silva Lopes Carneiro (I), Eder Júlio de Jesus (I), Adélia Rodrigues Guimarães (I)

(I) FPU - Faculdade Pitágoras Campus Uberlândia-MG (Av. dos Vinhedos, 1200, Morada da Colina, Uberlândia-MG.)

Resumo

INTRODUÇÃO O pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) é um fruto característico das regiões do cerrado brasileiro e constitui fonte de nutrientes para uso na alimentação humana, pois sua polpa é rica em vitamina A e pigmentos carotenóides. São comercializados nos grandes centros urbanos descascados e sem nenhuma refrigeração. Dessa forma, eles ficam expostos a possíveis contaminações microbiológicas ocasionadas pela manipulação inadequada dos vendedores, poeira das ruas, fuligem dos carros, falta de higiene do local de venda, o que podem ocasionar danos a saúde. Objetivou-se avaliar através de um check-list e análises microbiológicas a qualidade higiênico-sanitária de pequis descascados comercializados no mercado ambulante da cidade de Uberlândia-MG. **MATERIAL E MÉTODOS** O check-list utilizado é o que preconiza a RDC 216/04. As análises microbiológicas foram realizadas no SENAI/Uberlândia-MG de *Salmonella* sp., Coliformes a 35°C e a 45°C e *Estafilococos* coagulase positiva. Coletou-se quatro amostras de 1000g (A, B, C e D), também em quatro locais distintos (L1, L2, L3 e L4); o check-list foi aplicado nesses locais. **DISCUSSÃO DOS RESULTADOS** A avaliação global de L1, L2, L3 e L4 para a aplicação das boas práticas de fabricação detectou 2,30% de itens “conformes” (C), 96,38% de itens considerados “não conformes” (NC) e de 1,31% para o critério “não se aplica” (NA). De acordo com a ANVISA os estabelecimentos classificam-se em Grupo 1, de 0 a 24% de NC, Grupo 2, de 25 a 49% de NC e Grupo 3,

Referência:

Laís Ramos Alves, Cristiane Silva Lopes Carneiro, Eder Júlio de Jesus, Adélia Rodrigues Guimarães. Condições Higiênico-Sanitárias de Pequis Descascados Comercializados Sem Refrigeração. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-111

de 50 a 100% de NC. No presente estudo os locais L1, L2, L3 e L4 foram classificados no Grupo 3, insatisfatórios. As amostras A, B, C e D apresentaram ausência de *Salmonella* sp. e de *Estafilococos* coagulase positiva. Porém apresentaram coliformes a 35°C e a 45°C, cuja variação foram de 9,2 (C) a >1.100 (A, B e D) e 43 (C) a >1.100 (A), respectivamente. Demonstrando assim, falta de higiene das amostras A, B, C e D comercializadas. **CONCLUSÃO** Os locais L1, L2, L3 e L4 não oferecem qualidade higiênica sanitária adequada para os pequis ali comercializados e podem trazer sérios riscos a saúde dos consumidores. Sugerimos maior atuação da Vigilância Sanitária Municipal para coibir tais vendas ambulantes na cidade de Uberlândia-MG.

Palavras-Chave: Caryocar brasiliense, *Salmonella*, higiene, refrigeração, estafilococos

Agência de Fomento: FPU