
Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias de “Chopinho” de Frutas Comercializados em Uma Universidade Pública do Estado do Pará

Consuelo Lúcia Lima (I), Gilson Chagas Junior (I), Eric Cesar Mesquita (I), Luciany Oliveira Sampaio (I), Aline Enir Lobato (I)

(I) UFPA - Universidade Federal do Pará (Cidade Universitária José Silveira, campus Guamá, Belém)

Resumo

Introdução: Chamados de “sacolé” no sul do país, o “chopinho” é produzido artesanalmente e vendido a preços que variam de R\$0,40 a R\$0,60. A informalidade do negócio dispensa embalagens sofisticadas. O suco de fruta é envasado em pequenas embalagens plásticas e mantido no congelador até o momento da venda. **Objetivos:** Este trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias dos “chopinhos” comercializados em uma universidade pública do Estado do Pará. **Material e Métodos:** Foram adquiridas, na qualidade de consumidor, 10 unidades de “choppinhos” de sabores diversos em cinco pontos de comercialização em uma universidade pública do Estado do Pará, sendo dois sabores por ponto de coleta, dando-se preferência aos de frutas regionais. Em todas as amostras foram realizadas a pesquisa de *Salmonella* sp e a contagem de coliformes a 45°C. As análises seguiram metodologias descritas no *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods* e foram realizadas em triplicata. **Resultados e Discussão:** Não foi detectada a presença de *Salmonella* sp em nenhuma das amostras analisadas. Coliformes a 45°C acima de 5x10 NMP/g, que é limite estabelecido na legislação para gelados comestíveis, foram detectados em 40% das amostras analisadas, indicando condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, que demonstram falta de cuidado na manipulação da matéria-prima ou durante o processamento do produto final. Observou-se

Referência:

Consuelo Lúcia Lima, Gilson Chagas Junior, Eric Cesar Mesquita, Luciany Oliveira Sampaio, Aline Enir Lobato. Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias de “Chopinho” de Frutas Comercializados em Uma Universidade Pública do Estado do Pará. 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-126

grande presença de coliformes a 45°C nas amostras do ponto 1 em ambos os sabores (maracujá com leite e cupuaçu com leite). O baixo pH de alguns alimentos é fator limitante para a baixa incidência de proliferação microbiana. O pH ácido do cupuaçu pode ter reduzido os resultados do produto do ponto 3 já que nesse ponto de venda, não houve a adição de leite, o que reduz a acidez. A polpa de sabor coco também apresentou alto índice de coliformes. Conclusão: Por isso, sugere-se maior fiscalização governamental para a conscientização dos manipuladores.

Palavras-Chave: coliformes, higiênico-sanitárias, salmonella

Agência de Fomento: