
Avaliação Microbiológica de Polpas de Cupuaçu Industrializadas e Caseiras Comercializadas no Município de Tucuruí - Pará

Marcos Riscik (I), Eliene Meireles da Silva (I), Luciana Mendes Fernandes (I), Keiciane Souza Silva (I), Alex Odirley Feitosa da Costa (I)

(I) IFPA-Campus Tucuruí - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará (Rua Porto Colombo, nº 12, Vila Permanente, Tucuruí – PA)

Resumo

O cupuaçuzeiro, *Theobroma grandiflorum*, é uma espécie encontrada nas áreas de mata do sul e nordeste da Amazônia. O cupuaçu, tem grande importância como matéria prima em indústrias de conservas de frutas, através do congelamento. Neste contexto, o presente trabalho teve como escopo avaliar a qualidade microbiológica de polpas de cupuaçu comercializadas no município de Tucuruí-Pará. Foram analisadas dez amostras de polpas de cupuaçu, sendo cinco marcas industrializadas e cinco caseiras, durante o mês de junho/2014. Para isso pesquisou-se os seguintes parâmetros: coliformes totais e termotolerantes; bolores e leveduras; aeróbios mesófilos e estafilococos. Em (100%) das amostras não foi detectado coliformes fecais, estando dentro dos padrões definidos pela legislação vigente – RDC nº 12/2001 ANVISA, que estabelece o valor < 3,0 NMP/g. Apenas uma amostra (10%) apresentou resultado positivo para coliformes totais de $4,4 \times 10^3$ NMP/g, excedendo o valor mínimo estabelecido pela referida resolução. Para bolores e leveduras, as polpas industrializadas tiveram média de valores de $3,6 \times 10^3$ UFC/g, com resultados variando de $1,0 \times 10^3$ a $1,0 \times 10^5$ UFC/g. Destas, duas amostras (40%) não estão em conformidade com a IN nº 01/2000 (MAPA), a qual preconiza o valor máximo de 5×10^3 UFC/g. Nas polpas caseiras, obteve-se a média de $2,08 \times 10^3$ UFC/g, com variação de $1,1 \times 10^3$ a $4,3 \times 10^3$

Referência:

Marcos Riscik, Eliene Meireles da Silva, Luciana Mendes Fernandes, Keiciane Souza Silva, Alex Odirley Feitosa da Costa. Avaliação Microbiológica de Polpas de Cupuaçu Industrializadas e Caseiras Comercializadas no Município de Tucuruí - 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-146

UFC/g, estando em níveis aceitáveis conforme a referida legislação. Os resultados para aeróbios mesófilos de polpas industrializadas foram de $0,3 \times 10^4$ a $3,67 \times 10^4$ UFC/g e para as caseiras $0,8 \times 10^4$ a $3,5 \times 10^4$ UFC/g, tendo como médias $8,36 \times 10^4$ UFC/g e $1,1 \times 10^4$ UFC/g, respectivamente. Os valores para estafilococos presentes nas polpas industrializadas foram $0,1 \times 10^3$ a $1,79 \times 10^4$ UFC/g, e média de $4,86 \times 10^4$ UFC/g. Já a análise de estafilococos para polpas caseiras, variou de $0,1 \times 10^4$ a $2,1 \times 10^4$ UFC/g e média de $0,72 \times 10^4$ UFC/g. Segundo a ANVISA, não existe um valor máximo de referência para organismos mesófilos e estafilococos em polpas de fruta. A análise microbiológica para a maioria das polpas industriais e caseiras mostrou-se satisfatória, de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Todavia, nas amostras de polpas que excederam o limite máximo, faz-se necessária uma melhor atenção quanto ao controle higiênico-sanitário nas unidades produtoras e de comercialização.

Palavras-Chave: polpas de cupuaçu, análise microbiológica, município de Tucuruí

Agência de Fomento: