

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SORVETES COMERCIALIZADOS EM BUFFET E TIPO EXPRESSO

Orientadores: DEGENHARDT, Roberto

Pesquisadores: BOFF, Jéssica Barbara

Curso: Ciências Biológicas

Área: Área das Ciências da Vida

Resumo: Sorvete é uma emulsão do tipo líquido-ar produzido através do congelamento do leite e outros ingredientes pasteurizados. O uso de matérias-primas de origem animal e vegetal e falhas na manipulação podem representar um alto risco de contaminação. Nesse contexto, procurou-se avaliar as condições microbiológicas de sorvetes comercializados no município de Ouro – SC, visando a obtenção de dados que possam contribuir na melhoria da qualidade do serviço prestado, uma vez que as ações de vigilância em pequenos municípios decorrem principalmente a partir de denúncias e não de um processo contínuo de avaliação. Foram coletadas 32 amostras de sorvetes, 16 em buffet e 16 do tipo expresso, em dois pontos de comercialização no período compreendido entre Dezembro de 2015 e Março de 2016. Foram analisados os parâmetros Coliformes Termotolerantes e contagem de *Staphylococcus aureus* através de contagem em placa (Método do APHA) e a Pesquisa de *Salmonella* spp em 25 mL (Método ISO 6579:2002. Amd 2007). Os parâmetros microbiológicos avaliados, são aqueles determinados pela RDC 12/2001. Os resultados das análises demonstraram ausência de *Salmonella* em 25mL em todas as amostras, da mesma forma a contagem de *S. aureus*, em todas as amostras, foi abaixo do limite de quantificação do método. As contagens de Coliformes Termotolerantes oscilaram entre < 1 e 48 UFC/mL. Assim concluiu-se que todas as amostras atenderam os limites determinados pela legislação vigente.

Palavras-chave: Gelados comestíveis. Segurança dos Alimentos. Microbiologia dos alimentos. Contaminação microbiológica.

E-mails: roberto.degenhardt@unoesc.edu.br