



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS FUNCIONAIS VENDIDOS A GRANEL

Pesquisador(es): KEMPER, Milena; SCHEIDT TABARELLI, Bruno; SALAMONI PINTO, Sabrina; ARIOTTI, Ana Paula.

Curso: Nutrição

Área: CIÊNCIAS DA VIDA E SAÚDE

Resumo: Os alimentos funcionais costumam ser recorrentes na dieta das pessoas que procuram por uma alimentação mais equilibrada, consumindo alguns deles na forma de a granel. Porém a má manipulação, bem como, a falta de higienização nesse processo pode acarretar uma carga microbiológica fora dos padrões preconizados pela ANVISA. O presente estudo teve como objetivo realizar análises microbiológicas em alimentos vendidos a granel nos municípios de Videira e Vidal Ramos, no Estado de Santa Catarina. No total analisou-se 24 amostras, sendo elas coletadas em três estabelecimentos distintos no ano de 2019. Foram realizadas a contagem total de unidades formadoras de colônias para as bactérias e a presença ou ausência para os fungos. Nas amostras de bactérias seis delas ultrapassaram a contagem total de unidades formadoras de colônia (UFC) mostrando-se impróprias para o consumo humano. Além disso, nove amostras estavam contaminadas com a presença de fungos que produzem micotoxinas prejudiciais ao ser humano, sendo eles do gênero *Penicillium*, *Aspergillus* e *Fusarium*. Portanto, dos três estabelecimentos testados somente um se enquadra nos critérios estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Tendo os outros dois estabelecimentos apresentados valores superiores ao permitido para o consumo humano. Contudo, há necessidade de maior controle das condições higiênico-sanitárias dos alimentos a granel, por meio dos manipuladores, visando à segurança alimentar.

Palavras-chave: Qualidade de alimentos. Fungos e bactérias patogênicos em humanos.

E-mails: milena-kemper@hotmail.com

anapaula.ariotti@unoesc.edu.br