



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM SANDUÍCHES NATURAIS

Orientador: SANTIN, Nei Carlos

Pesquisadora: SALMORIA, Laura Caroline

Área de Conhecimento: ACBS

Cada vez mais a população brasileira substitui a alimentação em domicílio, com refeições balanceadas, por opções mais práticas, como a compra de comidas prontas em lanchonetes e *fast-foods*. Todavia, esse costume que incorpora a mudança de hábito pode representar um risco à saúde, visto que um alimento pode facilmente ficar contaminado por micro-organismos, principalmente alimentos que reúnem ingredientes crus e cozidos, de origem animal e vegetal, como os sanduíches naturais. Para tal, as lanchonetes exercem papel fundamental na conservação dos alimentos a serem comercializados, pois devem seguir boas práticas para o transporte, manipulação, preparo e conservação. O presente estudo teve como objetivo analisar, em amostras de sanduíches naturais, a possível presença de micro-organismos patogênicos. Trata-se de uma pesquisa bibliográfica descritiva com abordagem quantitativa realizada por meio de escolha aleatória de cinco amostras de sanduíches naturais coletados em três panificadoras na cidade de Fraiburgo, SC, e duas panificadoras na cidade de Videira, SC, onde todas apresentavam bons hábitos de manuseio e conservação dos alimentos. O método utilizado para a avaliação foi o de análise para coliformes fecais e totais e análise de *Staphylococcus aureus*. Mediante as análises realizadas, observou-se presença de coliformes totais em todas as amostras e ausência de crescimento para *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Dessa forma, foi possível concluir que a correta manipulação e o acondicionamento dos alimentos contribuem de forma efetiva na prevenção de infecção por micro-organismos e diminuem a exposição da população a riscos de doenças.

Palavras-chave: Sanduíches naturais. *Staphylococcus aureus*. *Escherichia coli*.

laurasalmoria@hotmail.com

nei-carlos@bol.com.br

