



AValiação DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ÁGUA DE COCO “IN NATURA” – UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Larissa Bertol¹, Itamara Chiesa², Emely Cristina Rech³, Eduarda Faotto Lavall⁴, Marcia Balbinot⁵, Eliane Maria de Carli⁶

1. Discente do curso de graduação em Farmácia, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
2. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
3. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
4. Discente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC
5. Tecnóloga em Laticínio, Mestre em Ciência de Alimentos
6. Docente do curso de graduação em Nutrição, Unoesc, São Miguel do Oeste, SC

Autor correspondente: Larissa Bertol, bertollarissa@gmail.com

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: No processo produtivo da água de coco, as boas prática de fabricação (BPF) e manipulação de alimentos são fundamentais para obter um produto seguro e de qualidade ao consumidor. **Objetivo:** Teve por finalidade identificar os parâmetros de qualidade microbiológica da água de coco comercializada em diferentes locais do Brasil. **Método:** O estudo foi realizado através de revisão literária de estudos, publicações e artigos científicos publicados entre o ano de 2000 a 2023 sobre a temática, compilando dados proveniente das literaturas produzidas em diferentes localidades do Brasil, e documentos publicados pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitários (ANVISA), além das bases de periódicos da CAPES e Science Direct. **Resultados:** Através de estudos, foi possível identificar que 76,9% dos resultados encontrados não atenderam as exigências das legislações. **Conclusão:** Identificou-se também a presença de E. coli e Salmonella, microrganismos patogênicos, o que reforça a necessidade de capacitação dos profissionais envolvidos com o processo de manipulação da água de coco, bem como a fiscalização por parte dos órgãos responsáveis.

Palavras-chave: Água de coco; Microrganismos; Qualidade.

Agradecimentos: As autoras Larissa Bertol, Itamara Chiesa, Emely Cristina Rech, Eduarda Faotto Lavall, Marcia Balbinot e Eliane Maria de Carli agradecem ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.