

MONITORAMENTO MICROBIOLÓGICO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NO PROCESSAMENTO DE SUCO DE UVA EM TRÊS INDÚSTRIAS DA REGIÃO DO VALE DO RIO DO PEIXE

Pesquisadoras: OLIVEIRA, Tainara Padilha de
GELINSKI, Jane Mary Lafayette Neves

Nesta pesquisa foi realizada a avaliação microbiológica de equipamentos utilizados no processamento de suco de uva e de suco de uva comercializado no Meio Oeste de Santa Catarina. Buscou-se relacionar os resultados com aspectos relativos à segurança alimentar. As análises microbiológicas realizadas para avaliação e controle de qualidade foram Contagem Padrão em Placa, Pesquisa *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, Contagem de Bolors e Leveduras, Enterobactérias, *Salmonella* spp., coliformes totais e *Escherichia coli*. As amostras coletadas de três empresas processadoras de suco de uva (safra 2013 e 2014) consistiram de *swab* de equipamentos e sucos de uva (engarrafado). As metodologias foram realizadas conforme Procedimento Operacional Padrão, descrito pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Quanto aos resultados para análise de *Salmonella* spp., verificou-se ausência em todas as amostras de suco e equipamentos, estando assim, de acordo com a legislação. Alguns equipamentos antes da higienização mostraram não conformidades, mas após a higienização, apenas na safra 2013, a empresa E1 no equipamento três (enchedora) foi ≤ 1 UFC/cm², mas não existem parâmetros oficiais para contagem total em placas. E na safra 2014, a empresa E2 (enchedora) e E3 (durante o enchimento) não foram satisfatórias para contagem padrão em placas e para pesquisa de bolors e leveduras. Contudo, considerando o produto final, o suco de uva, esteve de acordo com os padrões microbiológicos fixados pela legislação.

Palavras-chave: Suco de uva. Segurança alimentar. Legislação.

tainara.oliveira@unoesc.edu.br

jane.gelinski@unoesc.edu.br