

ÁREA E SUB-ÁREA: QUÍMICA / MICROBIOLOGIA

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO PRODUTO DE AÇAÍ (*Euterpe oleraceamart*) INDUSTRIALIZADO NO MUNICÍPIO DE ITAPERUNA-RJ

Karen de Freitas MEIRELLES¹; Lara do Couto ALVES²; Laura Maria Dias PATUSCO³; Marcos Fraga CARVALHAL⁴; Alex Garcia MARCA⁵

^{1,2,3,4} *Discentes do Curso Técnico em Química do Instituto Federal Fluminense campus Itaperuna - RJ; e-mail: laurapatusco@gmail.com*

⁵ *Professor Mestre do Instituto Federal Fluminense campus Itaperuna - RJ;*

Resumo

Um dos principais problemas enfrentados na fabricação e preparo da polpa do açaí para o consumo, se deve à falta de uma correta higienização específica para o produto, levando-se em consideração toda a trajetória desde a colheita até o manuseio de venda. Diversos fatores podem contribuir para a sua contaminação, fazendo com que bactérias e outros agentes microbiológicos se desenvolvam e proliferem no produto que será consumido, o que, de fato, pode causar sérios problemas à saúde humana. Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do produto no açaí (*Euterpe oleraceamart*) industrializado no município de Itaperuna-RJ através da identificação da presença de bolores, leveduras e coliformes. A análise microbiológica, para a determinação de bolores e leveduras, foi realizada em triplicatas de amostras de açaí coletadas em um estabelecimento local em via de acesso ao IFF-Fluminense – campus Itaperuna, comercializadas diretamente para consumo. As amostras serão diluídas em solução salina peptonada (SSP) 0,1% (10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , respectivamente). Para a contagem, foi utilizado o método de plaqueamento direto em meio de Ágar Batata Dextrose e mantido em estufa a 25°C por 7 dias. Os resultados esperados foram expressos pelo número de Unidades Formadoras de Colônia por grama de material (UFC/g). A análise de coliformes foi realizada pelas diluições das respectivas amostras no SSP em séries de três tubos de ensaio, para em seguida, serem incubados em um equipamento de banho-maria fechado a 35°C durante dois dias. O cálculo do número mais provável (NMP) de coliformes totais foi obtido com o auxílio da tabela de Hoskins. Devido ao manuseio incorreto que se tem do açaí do comércio em estudo, o resultado estimado é da existência de presença de agentes microbianos que, podem ou não causar prejuízos enquanto ingeridos mesmo em quantidades pequenas. Fato este que não exclui a necessidade de fiscalização e conscientização sobre os procedimentos corretos da comercialização do açaí.

Palavras chave: Açaí; Avaliação Microbiológica; Bolores; Coliformes.