



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDAS LÁCTEAS PROBIÓTICAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE ITAPERUNA-RJ

Lígia Tassi Tavares (TAVARES, L. T.) - ligia.ttavares@hotmail.com¹

Davi de Oliveira Glória Vargas (VARGAS, D. O. G.) - davi.ovargas@gmail.com²

Hingrid Barbosa de Souza (SOUZA, H. B.) - hingrid_bs@hotmail.com³

¹*Discente do curso de Medicina Veterinária em UNIG - Campus V*

²*Discente do curso de Medicina Veterinária em UNIG - Campus V*

³*Docente da UNIG - Campus V*

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias e Ciências Humanas
Projeto de Pesquisa (Graduação)

Resumo

As bebidas lácteas probióticas devem atender aos parâmetros microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela legislação, garantindo segurança e eficácia dos microrganismos benéficos. Entretanto, a manutenção da viabilidade desses microrganismos durante o armazenamento é um desafio para a indústria de alimentos funcionais. O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica e físico-química de bebidas lácteas probióticas comercializadas em Itaperuna-RJ, verificando sua conformidade com a legislação vigente. Foram analisadas dez amostras de diferentes estabelecimentos comerciais. As análises microbiológicas compreenderam a pesquisa de *Salmonella* spp., contagem de *Escherichia coli*, coliformes totais, bolores e leveduras, e determinação de bactérias lácticas viáveis. Também foram realizados testes físico-químicos (pH e acidez titulável), conforme metodologias oficiais. Os resultados indicaram que uma amostra (10%) apresentou *Salmonella* spp., configurando não conformidade com a Instrução Normativa nº 161/2022 do MAPA. Em relação à *E. coli*, uma amostra apresentou contagem de $1,6 \times 10^4$ UFC/g, excedendo o limite máximo permitido. Metade das amostras apresentou contagens de bolores e leveduras acima dos valores de referência (10^3 UFC/g), sugerindo falhas nas condições de higiene ou armazenamento. Na contagem de bactérias lácticas, apenas cinco amostras puderam ser analisadas, pois nas demais não houve crescimento nas placas de cultivo. Entre as analisadas, três apresentaram contagens superiores a 10^6 UFC/g, atendendo ao padrão mínimo estabelecido pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Leites Fermentados (IN 46/2007). Os valores de pH variaram entre 3,58 e 4,81 e a acidez titulável entre 0,67 e 1,67 g de ácido láctico/100 g, sendo observadas duas amostras fora dos limites recomendados. Conclui-se que parte das bebidas lácteas probióticas comercializadas no município apresentou inconformidades, o que pode comprometer a segurança. Os resultados reforçam a necessidade de monitoramento contínuo da qualidade desses produtos, bem como a importância da fiscalização sanitária e do cumprimento rigoroso das normas técnicas vigentes.

Palavras-chave: Probióticos; Qualidade; Microbiológica; Alimentos; Funcionais.

Instituição de Fomento: UNIG - Campus V