

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE POLPAS DE FRUTAS PRODUZIDAS E COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE ITAPERUNA, RIO DE JANEIRO

Área: Ciências Biológicas

Bárbara Quintanilha Curvello
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
barbaraqc@hotmail.com

Vitória Carolina Imbassay de Campos
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
vcamposimbassay@gmail.com

Amanda Bastos da Silva
Instituto Federal Fluminense *campus* Bom Jesus do Itabapoana
amanda.silva@iff.edu.br

Gilmara da Silva Rangel
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
rangel.gilmara@gmail.com

Marianna Xavier Machado
Instituto Federal Fluminense *campus* Itaperuna
marianna.machado@iff.edu.br

Resumo: A fabricação das polpas de frutas tem sido consideravelmente difundida nos últimos anos. Estas são suscetíveis à contaminação por microrganismos, em sua manipulação e fabricação, podendo assim ser deterioradas. O projeto teve como objetivo avaliar as características microbiológicas de diferentes marcas de polpas de frutas congeladas produzidas e/ou comercializadas no município de Itaperuna, quanto à presença de leveduras, bolores e coliformes fecais. Assim, analisaram-se três marcas de polpas de frutas e os experimentos foram realizados no laboratório de microbiologia de alimentos do Instituto Federal Fluminense, *campus* Bom Jesus do Itabapoana. Diluíram-se as amostras em água peptonada 1%, obtendo as concentrações de 10⁻¹, 10⁻² e 10⁻³, com posterior inoculação em tubos de ensaio e em placas de petri, contendo os meios de cultura Batata Dextrose 2%, Caldo EC, Caldo Lauril Sulfato Triptose e Caldo Verde Brilhante Bile Lactose, utilizados para a cultura de leveduras, bolores e coliformes fecais. Os meios de cultura para fungos foram submetidos à estufa, à 35°C, por sete dias e os meios para coliformes fecais sofreram incubação à 35°C no teste presuntivo por 48 horas, e a 44 °C no teste confirmativo por 48 horas. O resultado foi negativo quanto à presença de coliformes fecais nas três marcas. Quanto à presença de fungos e bolores, o resultado foi positivo para duas marcas analisadas, porém a terceira marca apresentou um total de 150 colônias de fungos. Essa quantidade está acima do permitido pela Instrução Normativa SDA nº62 de 26/08/2003. Sendo assim, é possível que essa contaminação se deva ao processamento, manipulação inadequada e/ou a sanitização insatisfatória, o que pode acarretar em risco à saúde pública.

Palavras-Chave: Microrganismos. Polpas de Fruta. Fungos.