

Avaliação Microbiológica de geleias industrializadas comercializadas em Maceió/AL

Eliane C. Souza^{1,2}; Waléria D. Pereira²; Alenise K.Silva²; Renata W. S. Branco²; Luitgard C. G. C. Lima²; Janine M. A. Francelino²; Yáskara V. R. Barros²

¹Hospital Escola Dr. Hélvio Auto (HEHA), Rua Cônego Fernando Lyra s/n. Trapiche da Barra, 57.017-420, Maceió, AL, Brasil. Email: elicosouza@hotmail.com. ²Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, Farol, 57051-160, Maceió, AL, Brasil.

Para obter um alimento de excelente qualidade microbiológica, é necessário controlar todos os procedimentos operacionais relacionados ao sistema produtivo desejado, assegurando ao consumidor um alimento saudável e seguro. O objetivo foi avaliar a qualidade microbiológica de marcas de geleias de frutas industrializadas comercializadas na cidade de Maceió/AL. Foram analisadas 15 marcas, entre elas 2 light e 4 diet. De cada, coletou-se uma amostra na sua embalagem original e foram identificadas como letras do Alfabeto (A a O). Foi realizada análise microbiológica para contagem de fungos e leveduras e bactérias do grupo coliformes. No período de sete dias em que as amostras permaneceram armazenadas em estufa a 35°C, não se observou nenhuma alteração causada pelo crescimento de micro-organismos nem a presença destes, estando com os parâmetros aceitáveis segundo a legislação. Não houve produção de gás ou formação de colônias de fungos e presença de bactérias o que seria um indicativo de falhas nas condições higiênico-sanitárias durante o processamento. 100 % das amostras apresentaram ausência para bactérias do grupo coliformes, fungos e leveduras. A presença de coliformes termotolerantes sugere falha de condições sanitárias no processo da produção de alimentos, sugerindo também contaminação de origem fecal. A presença e índices elevados de fungos e leveduras podem fornecer informações como, condições higiênicas deficientes de equipamentos, multiplicação no produto em decorrências de falhas no emprego de temperaturas adequadas no processamento e/ou armazenamento ou matéria com contaminação excessiva. As empresas que produzem geleias aplicam de forma adequada o processo de esterilização comercial e exercem as boas práticas de fabricação (BPF) durante todo o processo, pois todas as amostras estavam dentro dos parâmetros microbiológicos preconizados pela legislação.

Palavras-chave: boas práticas, coliformes, geleias.