

Qualidade microbiológica de frutas secas comercializadas a granel em lojas de produtos naturais da cidade de Maceió-Alagoas

Waléria D. Pereira¹; Eliane C. Souza²; Letícia Maria M. Padilha³; Luana A. L. Pachêco³; Flavio Guilherme B. Teixeira³

¹Docente do Centro Universitário CESMAC, Rua Cônego Machado, 918, Farol, CEP: 57051-160, Maceió, AL, Brasil; e da Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, Rua Dr. Jorge Lima 113, Trapiche da Barra, CEP 57010-382, Maceió, AL, Brasil. E-mail: lelanut@ig.com.br.

²Docente do Centro Universitário CESMAC; e Nutricionista do Hospital Escola Dr. Hêlvio Auto, Rua Cônego Lira s/n - Trapiche da Barra, CEP 57017420, Maceió, AL, Brasil. ³Graduandos em Nutrição do Centro Universitário CESMAC.

As frutas secas ganharam destaque atualmente como alimentos saudáveis por terem estabilidade bromatológica, e seu consumo aumentou entre indivíduos que buscam uma alimentação melhor e qualidade de vida. A desidratação de frutas é realizada pelo uso do calor, que diminui a atividade de água e reduz a carga microbiana, e no processo usa-se branqueamento e sulfuração; com a intenção de tornar o produto comercialmente estéril, mas com as características organolépticas e nutricionais preservadas. O trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de frutas secas comercializadas a granel em lojas de produtos naturais de Maceió, AL. Tratou-se de um estudo analítico, prospectivo, no qual quinze (15) amostras, sendo cinco (05) de uvas-passas, cinco (05) de damascos desidratados e cinco (05) de ameixas secas, foram adquiridas, como se fossem para consumo próprio, nas embalagens dos estabelecimentos e transportadas para o Laboratório de Pesquisa do Centro Universitário CESMAC onde foram analisadas. As análises foram realizadas de acordo o *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods* e os resultados comparados com padrões de tolerância estabelecidos na legislação brasileira quanto a coliformes termotolerantes, e *Salmonella* spp. Os resultados analíticos atestaram que cem por cento (100%) das frutas secas encontravam-se próprias para o consumo por apresentarem indicadores microbiológicos nos limites permitidos por lei. A não contaminação das amostras permite afirmar que a redução da atividade de água, por desidratação associada a outros métodos de conservação química e física garantem produtos estáveis microbiologicamente. Diante do exposto, pode-se afirmar que a qualidade higiênico-sanitária das frutas secas analisadas em Maceió, não representaram risco à saúde do consumidor; indicando que houve boas práticas na escolha da matéria-prima, processamento, armazenamento e comercialização.

Palavras-chave: Frutas secas. Frutas desidratadas. Análise microbiológica.

Apoio: Centro Universitário CESMAC, Rua Cônego Machado, 918, Farol, CEP: 57051-160, Maceió, AL, Brasil.