

Avaliação microbiológica do gelo comercializado em Maceió-Alagoas

Isabela C. L. Melo¹; Maria C. da S. Melo¹; Anderson C. da Silva¹; Tatiana M. P. dos Santos²; Genildo C. F. Júnior³; Valéria R. L. Sotero³; Delma H. de Almeida³; José A. dos S. Júnior⁴

¹ Estudante do Curso de Ciências Biológicas do Centro Universitário CESMAC, Rua Prof. Ângelo Neto, 258 - Farol, 57051-530, Maceió - AL, Brasil. Email:isabela.lins@live.com. ² Professora de Nutrição da Universidade Tiradentes (UNIT), Av. Murilo Dantas, 300 – Farolândia, 49032-490, Aracaju – Sergipe. ³ Professor(a) do curso de Ciências Biológicas do Centro Universitário CESMAC, 57051-530, Maceió - AL, Brasil. ⁴ Orientador, professor do curso de Ciências Biológicas do Centro Universitário CESMAC, 57051-530, Maceió - AL, Brasil.

Normalmente, o gelo comercializado é utilizado para conservação de alimentos e para consumo próprio. A água pode transmitir doenças de forma indireta, contudo, para isso, é necessária a presença de agentes patogênicos. Esses micro-organismos causam as mais diversas patologias, tais quais: disenteria, cólera, salmonelose, ancilostomose, hepatite infecciosa e outras. Devido a importância do assunto, o trabalho teve como objetivo avaliar as características microbiológicas do gelo comercializado em Maceió, frente aos padrões legais de acordo com as Portarias nº518/2004 e 2914/2011. Foi pesquisada a presença dos seguintes micro-organismos: coliformes totais e termotolerantes, *Enterococcus* sp., heterotrófica e *Pseudomonas aeruginosa*, por meio da técnica de membrana filtrante. As amostras foram coletadas em diversos pontos de venda, da capital alagoana, em embalagens originais. Após a coleta, foram acondicionadas em caixas isotérmicas e transportadas imediatamente ao laboratório para a realização das análises microbiológicas. Para tais análises, após a fusão dos cubos de gelos, foram transferidos 100 mL de cada amostra para embalagens estéreis, contendo tiosulfato de sódio e em seguida incubados em estufa a $35 \pm 0,5^\circ$ C por 24/48h. Das seis marcas analisadas, todas apresentaram a presença de heterotróficas, porém abaixo do limite adotado, três marcas apresentaram a presença de coliformes termotolerantes e uma apresentou *Enterococcus* sp. A legislação brasileira não estabeleça parâmetros para as contagens de bactérias heterotróficas, devido à falta de um parâmetro oficial para a contagem desses microrganismos heterotróficos, adota-se o padrão utilizado em água potável no Brasil (500UFC/mL). Com os resultados do estudo demonstraram que das seis marcas analisadas, três não apresentaram dentro dos padrões especificados nas RDCs, assim demonstrando que podem levar a danos a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica, gelo, saúde.

Apoio: Programa Semente de Iniciação Científica (PSIC) - CESMAC