

Avaliação microbiológica de polpas de frutas congeladas comercializadas em supermercados de Maceió/AL

Maysa de M. Torres¹; Pamella de A. L. Silva¹; Ariana de M. Calheiros¹; Eliane C. Souza¹; Ana K. de B. Silva¹; Vívian M. S. de Siqueira¹; Yáskara V. R. Barros^{1,2}

¹Centro Universitário Cesmac, Rua Cônego Machado, 918, Farol, 57051-160, Maceió, AL, Brasil. Email: maysaatorres@hotmail.com. ²Universidade Estadual de Ciências da Saúde de Alagoas, (UNCISAL), Rua Jorge de Lima, 113, Trapiche da Barra, 57010-300, Maceió, AL, Brasil.

A polpa de fruta é um alimento derivado da parte comestível de frutas sadias sendo classificada como um produto de alto risco, pois em condições desfavoráveis de temperatura, tempo e umidade propiciam o desenvolvimento de micro-organismos. Considerando o alto consumo de polpas de frutas pela população, torna-se importante a avaliação microbiológica deste produto. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo verificar a ocorrência de coliformes a 45°C, *Escherichia coli* e *Salmonella* sp. em polpas de frutas congeladas comercializadas em supermercados da cidade de Maceió/AL. Foram obtidas polpas de cinco sabores diferentes, produzidas por cinco marcas comerciais, totalizando 25 amostras. As empresas avaliadas eram de Alagoas e tinham registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. As amostras foram coletadas em suas embalagens originais. A avaliação macroscópica foi realizada para verificar a presença de sujidades e elementos histológicos. Para avaliação da contaminação por coliformes a 45°C, foi utilizada a técnica do número mais provável com inoculação das amostras em caldo LST e caldo *E. coli*. A análise de *Salmonella* sp. foi realizada utilizando-se meios de pré-enriquecimento e enriquecimento seletivo com posterior semeio em meios diferenciais. Na análise macroscópica do material não foi verificada qualquer presença de substâncias estranhas à sua composição normal sendo um indicativo da utilização de técnicas corretas durante o processo de filtragem. Na avaliação microbiológica, as amostras coletadas apresentaram contaminação por coliformes com valores entre < 3 a 460 NMP/g, com apenas quatro amostras (16%) fora do padrão exigido pela legislação. Com relação à pesquisa de *E. coli* e *Salmonella* sp. foi verificada ausência em todas as amostras avaliadas. Esses resultados sugerem que houve falha na escala de produção de algumas amostras, sendo necessário um controle mais rigoroso na qualidade microbiológica deste produto alimentício.

Palavras-chave: polpa de frutas, avaliação microbiológica, coliformes.