



CIÊNCIA E TECNOLOGIA:
IMPLICAÇÕES NO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

FEPEG

F Ó R U M

ENSINO • PESQUISA • EXTENSÃO • GESTÃO

REALIZAÇÃO:



APOIO:



ISSN: 1806-549X

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS POR AMBULANTES EM DE VITÓRIA DA CONQUISTA – BAHIA

Autores: CAMILA TELES GONÇALVES, JESSICA ANNIE RIBEIRO SOARES SILVA, JAQUELINE TEIXEIRA TELES GONÇALVES, ADRIANA DA SILVA MIRANDA, MARCELO SILVA BRITO, KARINA ANDRADE DE PRINCE, RENATA FERREIRA SANTANA

Resumo: A salada de frutas vem sendo comercializada por ambulantes nas grandes cidades e é considerada um atrativo para quem não tem tempo para preparar o seu próprio alimento. Avaliar a qualidade microbiológica de saladas de frutas, comercializadas por ambulantes na região central da cidade de Vitória da Conquista, Bahia. Trata-se de uma pesquisa quantitativa de cunho descritivo e laboratorial. Foram avaliadas nove amostras de salada de frutas adquiridas aleatoriamente de vendedores ambulantes da região central de Vitória da Conquista – BA. As mesmas foram mantidas congeladas a (-8°C a -10°C) até a realização das análises microbiológicas a qual foi realizada empregando a metodologia descrita por Nero, Beloti e Barros (2000), com utilização de placas petrifilm 3M®. Os microrganismos avaliados foram aqueles preconizados pela RDC nº12 de coliformes termotolerantes (E. coli) e Salmonella. 33,33% das amostras estavam contaminadas por coliformes termotolerantes e 22,22% estão em desacordo com o padrão federal vigente que permite 5×10^2 UFC/g. Para Salmonella, os resultados encontrados foram de ausência em todas as amostras. Diante dos resultados, conclui-se que, duas amostras comercializadas estavam fora dos limites máximos estabelecidos pela legislação o que torna o produto inapropriado ao consumo humano. A presença por coliformes indica que houve contaminação antes, durante ou após o preparo das saladas, necessitando de uma maior atenção dos manipuladores quanto à higiene, para evitar a proliferação destes microrganismos, pois uma vez contaminado o alimento poderá causar risco a saúde do consumidor.