

# 12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG

## Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária de Sorvetes à base de Leite Processados e Comercializados na Cidade de Frutal-MG

David Lopes Cacia

Daniela Maria de Souza, David Lopes Cacia

Email para contato: david\_gagoon@hotmail.com

Palavras chave: Sorvete, microbiologia, qualidade.

A contaminação microbiológica de sorvetes é um problema que atinge principalmente os pequenos produtores. Muitas vezes, esses comerciantes têm a visão equivocada. Acham que pelo fato de ser gelado, está isento da contaminação e acabam muitas vezes utilizando água contaminada e leite in natura na fabricação do produto. Para se evitar ou controlar a contaminação desses produtos, ou mesmo elaborá-los com maior segurança, é necessário selecionar matérias primas de boa qualidade, utilizar pasteurização ou outro tratamento térmico para reduzir a população microbiana e manter o produto constantemente em baixa temperatura.

O controle do processo de produção é de vital importância. Nesse sentido é indispensável a qualidade da matéria-prima e ingredientes utilizados, as boas práticas de fabricação (BPF) e o controle da higiene; justamente por se tratar de um alimento muito nutritivo (rico em gordura, proteínas, vitaminas e minerais), o sorvete é bastante suscetível a contaminação microbiológica e, embora seja mantido em baixas temperaturas, essas bactérias podem crescer se a temperatura for aumentada localmente ou temporariamente, o que facilmente pode vir a ocorrer no ponto de venda.

Foram analisadas amostras de sorvetes de massa a base de leite sabor creme provenientes de 5 sorveterias da cidade de Frutal – MG nos meses de maio e junho. As análises microbiológicas foram realizadas segundo a Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.

Para a análise do N.M.P de coliformes totais e fecais, foi utilizada a técnica de tubos múltiplos como descrita no Stander Methods for the Examination of water and Wastewater, 1985. Será consultada a tabela Bacteriological Analytical Manual, 1984. E a Enumeração de Staphylococcus coagulase-positiva presentes no sorvete foi feita por meio de inoculação da amostra em placas, com semeadura em superfície e espalhamento com alça Drigalsky, após a secagem do inoculo as placas serão invertidas e incubadas à temperatura de 35-37 °C, por 24-48 horas (PRATA,2001).

Conforme os resultados apenas uma das cinco sorveterias analisadas apresentou-se dentro dos padrões da legislação vigente e as outras apresentaram-se em condições higiênico-sanitárias inadequadas. Com exceção da sorveteria B todas apresentaram altas contagens de Staphylococcus aureus e com confirmação de cepas caracterizadas como Staphylococcus aureus coagulase positiva mediante testes de confirmação e valores de coliformes termotolerantes acima do permitido. O elevado nível de contaminação por Staphylococcus aureus pode ser conseqüente da manipulação inadequada durante a confecção do sorvete, tendo em vista que o habitat natural deste gênero bacteriano compreende as vias respiratórias, pele e mãos de manipuladores. Os resultados deste trabalho demonstraram que os sorvetes de creme de quatro das cinco sorveterias testadas em Frutal-MG apresentaram qualidade higiênico-sanitária insatisfatória por apresentarem valores de coliformes termotolerantes e Staphylococcus aureus coagulase positiva acima do permitido pela legislação vigente.