

CBB - CÂMARA DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E BIOTECNOLOGIA (PÔSTER)

NOME: THAYNÁ ROSA RODRIGUES SOARES

TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HORTALIÇAS, LEGUMES E FRUTAS COMERCIALIZADOS NO MERCADO DE PASSOS-MG

AUTORES: NORIVAL FRANÇA, THAYNÁ ROSA RODRIGUES SOARES, PROFESSOR DOUTOR NORIVAL FRANÇA, PROFESSORA DOUTORA ODILA RIGOLIN DE SÁ, PROFESSORA MESTRE. VIVIAN FREITAS SILVA BRAGA SILVEIRA, PROFESSORA TÂNIA CRISTINA TELES DE OLIVEIRA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq/UEMG

PALAVRA CHAVE: ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, BACTÉRIAS, INTOXICAÇÃO ALIMENTAR, CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR.

RESUMO

A ingestão humana de alimentos contaminados com microrganismos pode acarretar em diversos tipos de patologias relacionadas a infecção, intoxicação ou toxinfecção alimentar. Mediante a problemática, neste projeto foram feitas análises para definir a qualidade microbiológica de hortaliças, legumes, e frutas, in natura sendo estes alimentos já determinados como alface, repolho, cenoura, uva, pêra e maçã, sendo realizadas análises de coliformes totais, coliformes termotolerantes, Salmonella spp. e bactérias mesófilas. As análises foram realizadas utilizando metodologias oficiais. As amostras foram adquiridas aleatoriamente em cinco mercados de Passos-MG. Foram obtidas duas amostras de cada alimento, a partir de seus respectivos mercados totalizando 12 amostras. Nas alfaces, relatou-se a presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes, Salmonella spp. e bactérias mesófilas, em 100% das amostras obtidas. Nos repolhos, identificou-se a presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes, Salmonella spp. e bactérias mesófilas em porcentagens, respectivamente de, 50%, 100%, 50% e 100%. Nas cenouras, foi identificada presença de todas as bactérias avaliadas em 100% das amostras. Nas uvas obteve-se presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes, Salmonella spp. e bactérias mesófilas, em 50%, 50%, 100% e 100% das amostras, respectivamente. Nas maçãs, verificou-se a presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes, Salmonella spp. e bactérias mesófilas, em respectivamente, 0%, 0%, 100% e 100% das amostras. E, por fim, as amostras de pêras apresentam presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes, Salmonella spp. e bactérias mesófilas, em 0%, 0%, 100% e 100% das amostras obtidas. Concluiu-se que os alimentos "in-natura" possuem microrganismos que podem ocasionar patologias, devendo ser previamente sanitizados para reduzir os microrganismos a níveis aceitáveis, minimizando os riscos de transmissão de agentes patogênicos