

CAG - CÂMARA DE AGRICULTURA ( PÔSTER )

NOME: AMANDA VITÓRIA NOBRE CAETANO

TÍTULO: ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E MICROSCÓPICA DE AÇÚCAR DO TIPO MASCAVO

AUTORES: OSANIA EMERENCIANO FERREIRA, AMANDA VITÓRIA NOBRE CAETANO, AMANDA VITÓRIA NOBRE CAETANO, HENRIQUE DA SILVA, GUSTAVO GRAVATIM DA COSTA, OSANIA EMERENCIANO FERREIRA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq/UEMG

PALAVRA CHAVE: QUALIDADE, COR, PRODUÇÃO, AÇÚCAR MASCAVO.

**RESUMO**

O açúcar tornou-se um produto alimentício no qual a sua qualidade é de extrema importância, pois muitas das vezes é essencial na elaboração de vários alimentos e bebidas e também consumido in natura. O presente trabalho avaliou 4 marcas de açúcar mascavo, comercializadas no município de Frutal-Mg, verificou se estas amostras atendiam os padrões microbiológicos determinados pela legislação para este produto. Foram realizadas as análises microbiológicas (bactérias mesófilas totais, leveduras e bolores, bactérias Gram negativas fermentadoras ou não de lactose) e determinado o teor de umidade. Os resultados microbiológicos mostraram que todas as amostras analisadas podem ser consideradas conformes, atendendo aos padrões da Comissão Internacional para Métodos Uniformes de Análise de Açúcar (ICUMSA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e National Canner Association. Para os teores de umidade, observou-se que houve uma variação entre, 2,43% a 1,43%, admite-se que para obter uma conservação ideal deste produto, é necessário que sua umidade não ultrapasse 1,5%. Observou-se correlação entre o teor de umidade e o crescimento de bolores e leveduras, as amostras com teores mais elevados de umidade, apresentaram maior crescimento destes microrganismos. Todas as amostras apresentaram condições microbiológicas satisfatórias, estando dentro dos limites de especificação e conforme os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação que regulamenta a qualidade microbiológica do açúcar mascavo.