

Projetos Alunos

12/11/2011

CEX - CÂMARA DE CIÊNCIAS EXATAS E DOS MATERIAIS (ORAL)

NOME: VICTOR RIBEIRO URGAL

TÍTULO: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE COCO COMERCIALIZADA POR AMBULANTES NO MUNICÍPIO DE UBÁ – MINAS GERAIS

AUTORES: VICTOR RIBEIRO URGAL; VIVIANE MODESTO ARRUDA; SILVANA RODRIGUES PIRES; CRISTIANA RESENDE MARCELO

ORIENTADOR: Cristiana Resende Marcelo

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): CNPQ

PALAVRA CHAVE: qualidade, água de coco, ambulantes

RESUMO

A água de coco é comumente comercializada e consumida diretamente no próprio fruto, mantendo suas características por um determinado período de tempo. Entretanto, após aberto o invólucro iniciam-se processos que podem desencadear reações indesejáveis e alterar a qualidade do líquido. Além disso, o contato com ambientes ou equipamentos contaminados pode oferecer riscos à saúde dos consumidores. Em Ubá, Minas Gerais, observa-se um elevado consumo da água de coco, bem como o aumento de barracas de ambulantes que comercializam o produto. O presente trabalho visou avaliar a qualidade da água de coco comercializada por esses vendedores através da sua caracterização físico-química e microbiológica. Foram realizadas as seguintes análises: pH, condutividade, acidez titulável total, turbidez, sólidos totais, cinzas, cálcio, magnésio, fósforo, coliformes, leveduras e bolores. Observou-se que as amostras de água de coco, de forma geral, apresentaram características físicas e químicas coerentes com as descritas pela literatura. Dentre as análises microbiológicas verificou-se a presença de coliformes dentro de padrões aceitáveis, entretanto, em alguns casos obteve-se resultados que indicam a presença de bolores e leveduras em situações inaceitáveis para o consumo humano. Esse indício de contaminação sugere a necessidade de um trabalho de sensibilização dos ambulantes sobre cuidados no manuseio do coco e na extração e armazenamento de seu líquido para garantir a boa qualidade do produto.