

CAG - CÂMARA DE AGRICULTURA ( PÔSTER )

NOME: JOSIANE KÊNIA DE FREITA

TÍTULO: ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS EM POLPAS E SUCOS DE POLPAS DE FRUTAS EM UBÁ E REGIÃO

AUTORES: JOSIANE KÊNIA DE FREITA, Sivana Pires Rodrigues, Josiane Kenia de Freitas; Victor Ribeiro Urgal, Viviane Modesto Arruda

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): FAPEMIG

PALAVRA CHAVE: polpas de frutas, análise microbiológica, qualidade

**RESUMO**

O significativo crescimento mundial do consumo de polpas de frutas é motivado pela praticidade e preferência pelo consumo de produtos naturais. Entretanto, medidas preventivas devem ser tomadas de modo a garantir a qualidade destes produtos. O presente trabalho teve o objetivo de avaliar através de questionários e análises físico-químicas e microbiológicas a qualidade das polpas de frutas e sucos comercializadas em mercados e lanchonetes no município de Ubá e região. Foram realizadas análises microbiológicas (detecção de Coliformes Totais e Termotolerantes e contagem de bolores e leveduras), e análises de físico-químicas (pH e teor de umidade) em 30 amostras de polpas de frutas; e as mesmas análises microbiológicas em seis amostras de sucos preparados em lanchonetes. Os resultados das análises microbiológicas nas polpas não indicaram irregularidades. Porém as análises de sucos de polpas revelaram o risco do consumo de sucos preparados em lanchonetes. Dentre as seis amostras analisadas, três apresentaram resultados fora dos padrões estabelecidos. Nas análises de pH, não foram registradas alterações fora dos padrões. Em relação ao teor de umidade, as análises em polpas de uva e açaí, apresentaram excesso de água. Assim, é necessário maior controle e fiscalização tanto na seleção de matérias-primas de boa qualidade como no cumprimento das medidas higiênico-sanitárias de modo a evitar contaminações.