



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA DE SALADAS DE FRUTAS VENDIDAS EM BARES E RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR

Resumo

DIAS, Thaise Duarte
SALES, Willian Barbosa (Orientador)

No Brasil, o consumo de frutas aumentou nos últimos anos, com isso muitos estabelecimentos incluíram esta escolha em seu menu de pedidos em forma de salada de frutas. Com a falta de tempo para uma alimentação mais saudável, esse alimento, é prático, de fácil acesso e de baixo custo para o consumidor. Porém, uma das principais características desse produto é seu alto teor de água e nutrientes, sendo considerada um bom substrato para o desenvolvimento de microrganismos. Esses microrganismos podem ser vinculados ao alimento, pela falta de higiene em todas as etapas de produção da salada de frutas, indo desde o processamento, produção e armazenamento. Este estudo teve como objetivo determinar através de análise microbiológica a presença de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerante) em salada de frutas servidas em bares e restaurantes na região central de São José dos Pinhais – Paraná e avaliar a temperatura de comercialização do produto. Trata-se de uma pesquisa quantitativa onde foram compradas 10 (dez) amostras de salada de frutas, e aferido sua temperatura logo após a aquisição, acondicionadas em caixa isotérmica e direcionadas ao laboratório de microbiologia do Centro Universitário Autônomo do Brasil (UNIBRASIL) para análise. O método utilizado foi com as placas de Petrifilm[®] 3M, para diferenciar os grupos de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerantes). Todas as dez amostras analisadas apresentaram a presença de coliformes totais, e estavam sendo comercializadas em temperaturas média de 12,2°C. Não houve crescimento de coliformes a 45°C (termotolerantes). A presença de coliformes totais é indicativo de condição higiênica inadequada, manipulação incorreta, condições indevidas de armazenamento e falta de procedimentos de boas práticas de fabricação, o que evidencia risco à saúde dos consumidores. Acredita-se que a contaminação de utensílios utilizados na preparação desse alimento como tábua, facas, lavagem inadequada das frutas, e embalagem, podem influenciar na contaminação cruzada do produto e o aparecimento desses microrganismos.

Palavras-Chaves: microbiologia; higiene; contaminação; grupo coliforme.