

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SORVETES SELF-SERVICE SABOR CHOCOLATE NAS CIDADES DE PINHAIS-PR E CURITIBA-PR

Leylaine Martinowsky de Souza Jannaina Ferreira de Melo Vasco (Orientadora) Willian Barbosa Sales (Orientador)

Resumo

Introdução: O sorvete é uma sobremesa gelada obtida a partir de uma emulsão de gorduras e proteínas sendo consumido por crianças e adultos em dias quentes por ser refrescante e ter um sabor agradável. Diversas sorveterias adotam o modo self-service em que o sorvete pode apresentar condições sanitárias inadequadas pelo grande número de manipuladores. Apesar do sorvete ser congelado, isso não inibe a presença de micro-organismos patogênicos que podem acabar contaminando o alimento, durante a manipulação. Ao consumir alimentos contaminados o indivíduo pode desenvolver uma Doenca Transmitida por Alimento (DTA). Objetivo: Foram realizadas análises microbiológicas de 5 amostras de sorvetes do sabor chocolate, das sorveterias self-service de Pinhais e Curitiba, analisando a presença de coliformes totais, Salmonela sp. e Staphylococcus sp. Metodologia: As amostras foram coletadas em sacos estéreis para o transporte até o laboratório de microbiologia do UniBrasil com a análise imediata. As análises foram feitas em triplicatas em Placa 3M™ Petrifilm™ e a interpretação das placas foi realizada conforme os manuais de cada placa e foram quantificadas em UFC (Unidade Formadora de Colônias). Resultados: Foram encontradas UFC de Salmonela sp., e Staphylococcus sp. em todas as amostras analisadas, a presença de coliformes totais foi obtida em 3 amostras. Conclusão: A Resolução da Diretoria Colegiada (RCD) nº 12/2001 da ANVISA de Microbiologia de Alimentos, preconiza ausência de Salmonela sp. em 25g de amostra, para Staphylococcus sp. são preconizados 5x10² UFC/g e para coliformes 1x10³ UFC/g. Todas as amostras analisadas estavam impróprias para o consumo humano, com risco do desenvolvimento de DTA.

Palavras-chave: Sorvete; Microbiologia de alimentos; Salmonella; Staphylococcus; Coliformes.