



ANÁLISE MICROBIÓLICA DE FÓRMULAS INFANTIS EM PÓ

Cristina Kelly Strapasson
Willian Barbosa Sales (Orientador)
Marisa Essenfelder Borges (Orientadora)
Cristina Peitz de Lima (Orientadora)

Resumo

A fórmula infantil é única ou predominante fonte alimentar para muitos lactentes. Sendo assim, analisar as fórmulas infantis em pó é de extrema importância para avaliar as condições higiênicas sanitária do produto e possíveis presenças de microrganismos patogênicos. Fórmulas infantis em pó tem sido relacionadas com bactérias que causam enterites necrosantes, meningite, meningoencefalite, septicemia, entre outras doenças, acometendo principalmente bebês e recém-nascidos. Objetivo: avaliar a presença de microrganismos patogênicos em fórmulas infantis em pó, comercializadas em Curitiba- Paraná. Metodologia: Foi realizado um estudo quantitativo com 6 amostras de diferentes tipos e marcas disponíveis no mercado, no qual foram realizadas análises microbiológicas pelo método Petrifilm® (3M Company). Resultado: Após análise das placas observou-se que não houve crescimento de microrganismos nas amostras, estando de acordo com os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC Nº12/2001 da Agência Nacional de vigilância Sanitária (ANVISA). Esse resultado se dá devido às indústrias implantarem critérios de Análise de Perigo e pontos Críticos de Controle (APPCC), que trata de um sistema que orienta sobre perigos biológicos, físicos e químicos que podem ocorrer na linha de processamento de um alimento. Porém, a efetividade do sistema APPCC, para que não ocorra microrganismos patogênicos causando doenças de origem alimentar, dependem da correta aplicação desses conceitos. O presente estudo corrobora com o âmbito hospitalar ou residencial, e sugere que a contaminação por microrganismos patogênicos, pode ocorrer no pós-processamento, através do manuseio do manipulador, poeira do ar, dos equipamentos, utensílios utilizados na adição dos ingredientes, no armazenamento e/ou administração; contudo levando a importância de haver controle higiênico sanitário em todas as etapas de preparação da fórmula. Conclusão: Boas condições higiênico sanitárias em todo o processo de fabricação e manuseio do produto acarretará em um produto final seguro para as crianças.

Palavras-chave: microbiologia; microbiologia de alimentos; *salmonella*; grupo coliforme