

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MIX E SUCO DE AÇAÍ COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO PAULO (APOIO UNIP)

Aluna: Liliane Mangano de Almeida Santos

Orientadora: Profa. Patrícia Oliveira Moura

Curso: Ciências Biológicas

Campus: Tatuapé

As características nutritivas e energéticas do açaí, aliadas ao seu baixo custo e sabor agradável, atraem consumidores entre a comunidade universitária. Porém, o manuseio e o processamento do fruto de maneiras inadequadas podem fazer com que o produto chegue ao consumidor final com carga microbiana acima do permitido pela legislação. Desta forma, este trabalho teve por objetivo analisar a qualidade microbiológica de mix e suco de açaí, nas proximidades de uma universidade na cidade de São Paulo. Foram analisadas dez amostras, das quais determinou-se o Número Mais Provável de coliformes totais e termotolerantes (NMP/g), além de Unidades Formadoras de Colônia de bolores, leveduras e bactérias aeróbias mesófilas (UFC/g). Quatro amostras (40%) apresentaram resultados positivos para coliformes totais, dentre elas duas confirmaram a presença de coliformes termotolerantes (sem a presença de *Escherichia coli*) com valores dentro do permitido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pela Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. As amostras contaminadas por bactérias aeróbias mesófilas também apresentaram contagens dentro do considerado adequado. Porém, noventa por cento das amostras apresentaram contaminação por bolores e leveduras, sendo que três destas com valores acima do permitido pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) pela Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000.