



Scientific Research and Reviews (DOI:10.28933/SRR)



Avaliação Bacteriológica Em Amostras De “Açaí Na Tigela” Comercializadas No Município De Caruaru – PE

Leal V.M.A¹, Silva J.P.S², Júnior A.T.J³

1Graduanda do Curso de Farmácia do Centro Universitário Tabosa de Almeida (ASCES-UNITA);

2Graduando do Curso de Farmácia do Centro Universitário Tabosa de Almeida (ASCES-UNITA);

3Docente/Pesquisador do Grupo de Pesquisa em Biotecnologia do Centro Universitário Tabosa de Almeida (ASCES-UNITA).

ABSTRACT

Introdução: o “açaí na tigela” é um prato de atual destaque no Brasil, devido ao seu valor nutritivo e elevado teor energético. No entanto, pode ser contaminado durante a sua preparação a partir das condições higiênico-sanitárias dos ambientes, favorecendo a presença de microrganismos, sendo este um dos fatores responsáveis não só pela deterioração do alimento, mas também pela possível transmissão de doenças. **Objetivo:** analisar a qualidade bacteriológica do “açaí na tigela” comercializado no município de Caruaru – PE. **Metodologia:** realizou-se uma pesquisa experimental (laboratorial) no período de fevereiro a julho de 2017, onde foram coletadas, assepticamente, 10 amostras de açaí na tigela contendo frutas, provenientes de diversos estabelecimentos localizados em Caruaru – PE. Em seguida transportadas ao laboratório de Microbiologia de Alimentos da ASCES-UNITA e submetidas às análises quanto à presença de coliformes totais/fecais pela técnica dos tubos múltiplos para determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes por grama de produto e pesquisa de *Salmonella* spp., através da técnica de pré-enriquecimento em água peptonada tamponada, enriquecimento seletivo em caldo tetrionato e isolamento em meio *Salmonella Shigella* (SS). **Resultados e discussões:** os resultados encontrados evidenciam que 100% das amostras apresentaram coliformes totais ($1,6 \times 10^3 \pm 1,7 \times 10^2$ NPM/g), enquanto 40% continham coliformes fecais. Uma amostra mostrou-se positiva para presença de *Salmonella* spp., enquanto nove positivaram para a espécie *Shigella* spp. Ambos os gêneros citados são patogênicos, capazes de causar graves problemas a saúde, enquanto o grupo coliforme são indicadores das condições higiênico-sanitárias inadequadas. **Conclusão:** o “açaí na tigela” apresentou qualidade bacteriológica insatisfatória do ponto de vista sanitário. Dessa forma, deve-se levar em consideração que apesar dos benefícios do açaí, o mesmo é um alimento manipulado e assim é fundamental a adoção das boas práticas de manipulação para diminuir o risco de contaminação e garantir a segurança alimentar ao consumidor.

Palavras-chave: Açaí; contaminação; Coliformes; *Salmonella*; Segurança Alimentar

*Correspondence to Author:

Leal V.M.A

Graduanda do Curso de Farmácia do Centro Universitário Tabosa de Almeida (ASCES-UNITA)

How to cite this article:

Leal V.M.A, Silva J.P.S, Júnior A.T.J. Avaliação Bacteriológica Em Amostras De “Açaí Na Tigela” Comercializadas No Município De Caruaru – PE. *Scientific Research and Reviews*, 2018, 6:57



eSciPub LLC, Houston, TX USA.

Website: <http://escipub.com/>