

ESTUDO DO GRUPO COLIFORME EM DOCES DE FRUTAS COBERTOS COM CHOCOLATE COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PELOTAS/RS

PE06200620/078

Jonathan Moreira Botelho (Discente - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - jonathanbotelho.vg211@academico.ifsul.edu.br)
Francieli Xavier da Fonseca (Discente - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - francielifonseca.vg330@academico.ifsul.edu.br)
Marisa Ferreira Karow (Técnico Administrativo Colaborador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – COAGRO - marisakarow@ifsul.edu.br)
Helen Rodrigues Oliveira (Técnico Administrativo Colaborador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – COAGRO - helenoliveira@ifsul.edu.br)
Vanessa Ribeiro Pestana Bauer (Docente Colaborador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - vanessabauer@ifsul.edu.br)
Cristiane Brauer Zaicovski (Docente Orientador) - IFSul Câmpus Pelotas-Visconde da Graça – CST em Agroindústria - cristianezaicovski@ifsul.edu.br)

Campus Pelotas-Visconde da Graça

Quem é o grupo coliforme?

Subgrupo da família *Enterobacteriaceae* capaz de fermentar a lactose com produção de gás, em 24 a 48 horas à 35°C.

Gêneros não entéricos *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Serratia*.
Bactéria *Escherichia coli*

Qual a sua importância?

O índice de coliformes totais indica práticas de higienização e manipulação de alimentos de forma inadequada.

O índice de coliformes termotolerantes é um indicador de contaminação fecal devido a presença elevada da bactéria *Escherichia coli*, exclusiva do trato intestinal.



Objeto de Estudo

Bombom de morango produzidos e comercializados por uma mesma agroindústria.
Produto que não passa por cocção após a sua elaboração, com ação direta de manipuladores.



Como determino o grupo coliforme?

Aplicação do método do NMP, em que se realiza dois testes: presuntivo e confirmativo.

Confirmativo → para cada tubo positivo no teste presuntivo, se retira uma alíquota para confirmar a presença de microrganismos do grupo dos coliformes totais e, uma 2ª alíquota, em um outro tipo de meio de cultura, para confirmar a presença de microrganismos termotolerantes.

14^o
JIC
IFSul

JORNADA DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO
INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE

2021



Resultados Esperados

Identificar em quais estabelecimentos produtores de bombons de morango e que também efetuam a comercialização de seus produtos, responsáveis por toda a cadeia produtiva até atingir o consumidor, possuem contaminação de seus produtos artesanais por estes microrganismos.

Criar uma cultura de melhorias nas práticas de higiene a partir de dados previamente analisados.

Referências de acordo com as NBR 6023 – Fonte Arial 10pt.
FRANCO, B.D.G.M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo/SP: Atheneu, 2008. 182p.
SANTANA, F.A.; VIEIRA, M.C.; PINTO, U.M. Qualidade microbiológica de sanduíches de estabelecimentos com serviços tipo *delivery*. **Revista do Instituto Adolfo Lutz**, v.74, n.2, p.156-161, 2015.
SCHERER, K.; GRANADA, C.E.; STULP, S.; SPEROTTO, R.A. Avaliação bacteriológica e físico-química de águas de irrigação, solo e alface (*Lactuca sativa* L.). **Revista Ambiente & Água**, v.11, n.3, p.665-675, 2016.
SILVA, N da; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S. dos; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M.M. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. 5ed. São Paulo/SP: 2017. 535p.

