

PERFIL HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE QUINDINS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PELOTAS/RS: RESULTADOS PARCIAIS

PE01031906191047

Katiusse da Silva Govêa (Discente - IFSul Câmpus Pelotas Visconde da Graça – Campus Pelotas Visconde da Graça / CST em Agroindústria – katussegovea15@gmail.com)

Cristiane Brauer Zaicovski (Docente Orientador - IFSul Câmpus Pelotas Visconde da Graça – Campus Pelotas Visconde da Graça / CST em Agroindústria – crisbrauer@gmail.com)

CAMPUS PELOTAS VISCONDE DA GRAÇA

13^o
JIC JORNADA DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO
IFsul INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE
2020



INTRODUÇÃO

> O consumo de quindins e outros doces de confeitaria têm constante ascensão na região da Costa Doce e em especial em Pelotas, a cidade do doce. Esses doces são confeccionados por inúmeros produtores e comercializados em diferentes pontos de venda.



> Quindins são doces produzidos à base de ovos e açúcar, sendo assim esse produto contém um substrato favorável à proliferação de microrganismos, principalmente bactérias e bolores (GRANADA et al, 2003).



> Também pode ocorrer a contaminação cruzada por outros microrganismos durante o transporte e comercialização, pela falta de higiene. a ingestão desses pode levar a problemas graves de saúde, tais como, a gastroenterite (FONSECA et al 2019).

> Dessa forma o presente estudo tem por objetivo traçar um perfil higiênico-sanitário de quindins adquiridos em diferentes comércios da cidade de Pelotas.

METODOLOGIA

> Foram estudadas quatro amostras de três estabelecimentos distintos, realizando-se as análises de mesófilos totais, bolores e leveduras, além de coliformes totais e termotolerantes conforme Silva (2010) .

> Após as análises foram feitos os cálculos referentes à contagem padrão em placas e a relação de NMP, no ensaio de quantificação de coliformes.

RESULTADOS

> Os resultados obtidos indicaram a ausência de coliformes totais e termotolerantes, em todas as amostras analisadas, contemplando a RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, que fixa os padrões microbiológicos para alimentos, quando se pesquisa produtos de confeitaria, lanchonete, padarias e similares, doces e salgados prontos para o consumo. Quando se trata de contagem de mesófilos totais, todas as amostras apresentaram resultados satisfatórios, de acordo com Rodrigues et al. (2005), que indica que o limite máximo aceitável, deste indicador é 10^5 UFC.g⁻¹.

Tabela 1. Resultados parciais de mesófilos totais de quindins comercializados em três estabelecimentos comerciais, no Município de Pelotas/RS

Estabelecimento	A	B	C
Mesófilos Totais UFC.g ⁻¹	$2,33 \times 10^3$	$4,97 \times 10^2$	$1,8 \times 10^1$

> Já quanto à determinação de bolores e leveduras, Kuhn et al. (2012) relata que o limite máximo aceitável, para alimentos prontos para consumo, é de 10^3 UFC.g⁻¹, sendo assim, as amostras de quindim comercializadas nos estabelecimentos B e C apresentaram contagens mais elevadas, indicando possível falha no processamento e/ou distribuição e/ou de condições de comercialização.

Tabela 2. Resultados parciais bolores e leveduras, de quindins comercializados em três estabelecimentos comerciais, no Município de Pelotas/RS

Estabelecimento	A	B	C
Bolores e Leveduras UFC.g ⁻¹	$7,50 \times 10^2$	$1,33 \times 10^3$	$1,9 \times 10^4$

CONCLUSÃO

> Os resultados parciais apresentados podem nos alertar a respeito de um panorama da comercialização de doces tradicionais no Município de Pelotas/RS.

Referências

- BRASIL. RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico de Sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Brasília, 2001.
- FONSECA, L. C.; AZEVEDO, G. H. M.; SANATANA, R. M.; BAPTISTA, A. B. Diversidade bacteriana em superfícies de restaurantes de palmas/TO. Revista de Patologia do Tocantins v. 6 n. 2 p. 10, 2019.
- GRANADA, G. G.; MENDONÇA, C. R. B.; PORTO, C.; ROSA, F.; SILVA, E.; SILVA, W. P.; KOETZ, P. R.; ZAMBIAZI, R. C. Perfil higiênico-sanitário de quindins comercializados em Pelotas/RS. Alim. Nutr., Araraquara, v. 14, n.1, p. 57-61, 2003.
- KUHN, C.R., GANDRA, E.A.; FERREIRA, L.R.; BARTZ, J. GONZÁLES, A.P.; GAYER, C.F. Qualidade microbiológica de lanches comercializados na cidade Pelotas-RS. Global Science and Technology, v. 5, n. 3, p. 1-10, 2012.
- RODRIGUES P.M. Bolores termorresistentes. In: Rodrigues P.M. Microbiologia dos Processos Alimentares. São Paulo/SP: Varela; 2005. p.103-119.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R., 2010. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3 ed. São Paulo. Livraria Varela, 2007. 552 p.

REALIZAÇÃO:

