

## INTRODUÇÃO

Os néctares são bebidas à base de fruta, com adição de açúcar e água, produzidas e consumidas em grande escala no mundo inteiro. A realização de quaisquer análises microbiológicas realizadas em alimentos com o intuito de avaliar as condições sanitárias do produto é essencial para determinar a qualidade e segurança do mesmo.

## OBJETIVOS

Efetuar a análise de coliformes a 35°C/50mL, em néctares sabor de abacaxi, laranja, maracujá, pêssigo e uva produzidos por duas agroindústrias gaúchas, em dois lotes distintos e, posteriormente, comparar com os valores preconizados na legislação vigente.



## METODOLOGIA



- Experimento realizado nos anos de 2018/2019, no município de Pelotas-RS, câmpus Pelotas Visconde da Graça, com amostras adquiridas de forma aleatória no comércio local.

- Determinação de coliformes a 35°C/50mL de acordo com a legislação vigente (BRASIL, 2001) analisadas de acordo com SILVA et al., 2010.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Qualidade microbiológica de néctares elaborados por empresas gaúchas, de diferentes sabores, em dois lotes distintos

NÉCTAR	MARCAS				
	A		B		
	Lote 1	Lote 2	Lote 1	Lote 2	
Coliformes a 35°C / 50mL	Abacaxi	Aus.	Aus.	Aus.	Aus.
	Laranja	Aus.	Aus.	Aus.	Aus.
	Maracujá	Aus.	Aus.	Aus.	Aus.
	Pêssego	Aus.	Aus.	Aus.	Aus.
	Uva	Aus.	Aus.	Aus.	Aus.

- Resultados negativos para todas as amostras analisadas;
- Após obtidos os resultados, se fez a comparação com Brasil (2001), que prevê a ausência de coliformes 35°C/50mL, em 100% das amostras;
- Neste estudo, todos os néctares se mantiveram dentro do padrão previsto na lei.

## CONCLUSÃO

Concluiu-se então que as agroindústrias produtoras dos néctares analisados fabricam essas bebidas de maneira higiênica, igualmente aplicam a essas bebidas tratamento térmico eficaz contra Coliformes. Conclui-se ainda que as embalagens em que esses néctares são comercializados, são eficazes ao propósito de evitar contaminação microbiana.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Leis, Decretos, Resoluções, Portarias. Resolução-RDC Nº 12, de 02 de janeiro de 2001. **Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos Para Alimentos**. Brasília/DF: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001.

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.