



NÚMERO 9
(2013)
VOLUME III

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICA QUÍMICA DAS POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS DE ABACAXI E CAJU DE DIFERENTES MARCAS OFERTADAS NA REGIÃO DE CUIABÁ- MATO GROSSO.

Ligia Fátima C. S. Dal’Molin
Anna Paula Costa
Prof^ª. Dr^ª.Daniella Moreira Pinto

RESUMO: esse trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a qualidade de polpas de frutas congeladas produzidas e comercializadas na cidade de Cuiabá- MT, verificando os Padrões Microbiológicos e Físico Químico com a comparação dos Padrões da Legislação e com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ’s) vigentes na legislação brasileira. Foram realizadas análises de contagem de Coliformes Totais e Termotolerantes , Salmonella, Staphylococcus, Fungos filamentosos e Leveduras e as análises físico-químicas de acidez Titulável em porcentagem de ácido cítrico, pH, sólidos solúveis em polpas (abacaxi e caju) de diferentes marcas comerciais. No tocante às análises microbiológicas e físico-químicas estavam dentro dos padrões estabelecidos pela legislação brasileira, porém a presença de outros microrganismos pode comprometer a qualidade dos produtos.

Palavras- chave: polpas de frutas, padrões de identidade e qualidade