



**NÚMERO 9
(2013)
VOLUME III**

**AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICA QUÍMICA DE PRODUTOS
MINIMAMENTE PROCESSADOS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE
CUIABÁ-MT.**

Ligia Fátima C. S. Dal'Molin
Laís Caroline,
Gilson Gomes Oliveira
, Suzamar Alves Martins.
Prof^ª. Dr^ª.Daniella Moreira Pinto

RESUMO: as frutas e hortaliças minimamente processadas vêm ganhando rapidamente o mercado mundial, inclusive como sobremesas prontas, em embalagens práticas, vendidas em lugares públicos ou acompanhando kits de refeições prontas, embora as hortaliças apresentem participação no consumo bem menor do que as frutas minimamente processadas. Isso devido a busca pela praticidade e em busca de alimentos saudáveis. Neste trabalho foram realizadas análises microbiológicas e físico-químicas, dentre as análises: contagem de coliformes totais e termotolerantes, fungos filamentosos e leveduras, presença de Salmonella e Shigella, Staphylococcus, análises físico-químicas, foram realizados pH, Acidez Titulável e Sólidos Solúveis. Foram coletadas amostras de frutas e hortaliças minimamente processada como: Abacaxi Pérola em rodela, Kiwi fatiado, Mamão fatiado, Melão e Melancias em fatias, Couve picada e Cenoura ralada. Através dos resultados deste trabalho, permitiu-se sugerir a necessidade de controle de qualidade, observando as boas práticas de fabricação aos manipuladores de alimentos além de se obter conhecimento do fluxograma e da importância de sua função em relação à segurança alimentar, para se assegurar um produto saudável e seguro para o consumidor.

Palavras-chave: Produtos Minimamente Processados, Segurança Alimentar, Qualidade.