



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SALGADOS COMERCIALIZADOS EM UNIVERSIDADES DE MATO GROSSO

Fabiana Leite do CARMO¹
Lorrane do Nascimento ALVES¹
Juliana Maria Amabile DUARTE²

¹Acadêmica do curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

²Docente do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: O consumo de alimentos fora do domicílio, especialmente os que requerem manuseio excessivo, representa um problema de saúde pública por serem, muitas vezes, preparados em locais que apresentam infraestrutura inadequada, condições de higiene insatisfatórias e manipuladores sem a devida capacitação. Com o crescimento do mercado de alimentos, a garantia de qualidade dos produtos tornou-se importante diferencial de concorrência. Esse diferencial irá determinar as empresas que permanecerão no mercado. Para isso, o controle de qualidade é fundamental, uma vez que define as regras e técnicas para o preparo correto do alimento a fim de livrá-lo de contaminações. Esse controle de qualidade define também, as capacitações aos manipuladores envolvendo a produção segura, para evitar a ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos. **Objetivo:** Avaliar a qualidade microbiológica de salgados comercializados em Universidades de Mato Grosso. **Método:** A análise foi feita no mês de setembro de 2018 e foi realizado um estudo experimental com amostras coletadas de salgados assados de presunto e queijo em lanchonetes das universidades de Mato Grosso. Foram selecionadas amostras aleatórias, e nomeadas de amostras 1 e amostras 2. Para análise, 25 gramas de cada, foram pesadas e homogeneizadas em água peptonada em recipientes idênticos e estéreis. Após, foram feitos esfregaços de 0,1ml pipetados do sobrenadante nas placas de Petri para semeadura em duplicata dessas amostras em quatro meios distintos: Ágar Macconkey (MC) para o crescimento de bactérias gram negativas, Ágar Sabouraud (AS) para crescimento de fungos, EMB (Eosine Metilene Blue) para verificar coliformes fecais e Ágar Nutriente (AN) para o cultivo de microorganismos mesofílicos. **Resultado:** A RDC nº 12/2001 estabelece que o número máximo estimado para coliformes termotolerantes para produtos de confeitaria, lanchonete, padarias e similares, doces ou salgados, pronto para consumo é de até 10² UFC/g. A partir dos resultados obtidos pode-se observar que a media de resultados das amostras 2 apresentou 35 UFC/g de fungos e leveduras, enquanto a amostra 1 apresentou incontáveis UFC/g de salgado. Ambas amostras mostraram incontáveis UFC/g para microrganismos mesofílicos. Não houve crescimento de bacilos Gram negativos, nem termotolerantes, o que ausenta a presença de coliformes totais, fecais e Salmonella nas amostras. **Conclusão:** Apesar da ausência de crescimento em EMB e MC, a presença de variadas UFC/g de mesófilos e leveduras indica má condições de processamento, manipulação e armazenamento desses salgados, devendo haver mais controle sanitário em vista que levam risco a saúde humana.