

COMPARAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SANDUICHES NATURAIS DE UNIVERSIDADES DE CUIABÁ E VÁRZEA GRANDE

Juliana Maria AMABILE DUARTE ¹

Liliane de Lara QUEIROZ ²

Luiza Coimbra Leal de AZEVEDO ²

Marcelo Duarte ARAUJO FILHO ²

Nathalia de Lima SANTOS ²

Paula Fernanda Schotten da FONSECA ².

1. Docente do Centro Universitário de Várzea Grande – UNIVAG,

2. Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande – UNIVAG

Introdução: A rotina, o trabalho, a distância trabalho e residência fazem com que a população procure novas formas práticas de alimentação, portanto os sanduíches naturais apareceram como uma opção saudável para isso. Porém essa opção de alimentação representa um perigo de contaminação, pois esses pontos de comercialização nem sempre apresentam condições higiênicossanitárias necessárias e exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), seja pela infraestrutura do local ou pela incapacidade técnica dos manipuladores, ou principalmente em conservar os alimentos de forma correta. **Objetivo:** Avaliou-se a qualidade microbiológica de amostras de sanduíches naturais prontos para consumo, comercializados em universidades localizadas na cidade de Várzea Grande e Cuiabá, MT. **Métodos:** Utilizando-se amostras em duplicata, pesou-se 25g de cada, e homogeneizou-se em 225g de água peptonada. Utilizando-se a técnica de Pour Plate, inoculou-se 1ml de cada conteúdo homogeneizado nos seguintes meios de cultura: Ágar Saboraud, Ágar Nutriente, Ágar MacConkey, Ágar Eosin-metileno Blue (EMB) e em tubos de caldo Rappaport para enriquecimento. As contagens em placas foram realizadas 24 horas após a inoculação. Após completar 5 dias no caldo Rappaport, inoculou-se 1ml do conteúdo dos tubos positivos em Ágar Shigela-Salmonella (ASS). **Resultados:** Nos meios de cultura Ágar Saboraud, Ágar Nutriente, Ágar MacConkey e Ágar EMB constatou-se o crescimento de unidades formadoras de colônia por grama (UFC/g) em números incontáveis, podendo-se afirmar a presença dos micro-organismos como fungos, bactérias mesofílicas e bacilos gram negativos e coliformes totais e fecais. Nos ASS também obteve-se como resultado o crescimento incontável de UFC/g, determinando assim a possível presença de *Salmonella* sp e *Shigella* sp em todas as amostras de sanduíches naturais obtidas nas diferentes universidades. **Conclusão:** Através dos resultados obtidos concluiu-se que as amostras de sanduíches naturais adquiridas nas 3 universidades de Cuiabá e Várzea Grande, devem ser consideradas inaptas ao consumo por terem crescimento acima do esperado, de todos os tipos de microrganismos pesquisados, podendo ser considerados fatores de risco para toxinfecções alimentares e problemas de saúde mais graves..