

## CONTROLE MICROBIOLÓGICO EM SALADA DE FRUTAS COMERCIALIZADA EM FACULDADES DE CUIABA E VARZEA GRANDE – MT

Giovani ALECRIM<sup>1</sup>  
Janyelli JANIFER<sup>1</sup>  
Jumária DALSIKO<sup>1</sup>  
Antônia de SOUZA<sup>1</sup>  
Juliana Maria AMABILE DUARTE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

<sup>2</sup>Eng.Agr. Mestre Ciência dos Alimentos. Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** Com a vida agitada com estudos e a correria do dia a dia, mesmo diante destas situações as pessoas estão buscando nos alimentos uma melhor qualidade alimentícia, e isso sem dúvidas inclui as frutas devido ao seu alto nível nutritivo. As frutas além de ser rica em vitaminas contém também em sua composição água, carboidratos, proteínas, gorduras e minerais. Ou seja, são capazes de sustentar o crescimento de bactérias e fungos. **Objetivo:** avaliar a qualidade microbiana de saladas de frutas comercializadas em universidades de Cuiabá e Várzea Grande – MT. **Métodos:** As amostras de salada de frutas que foram adquiridas em uma universidade de Cuiaba e outra em Varzea Grande, foram pesadas separadamente em duplicata, com 25 g de cada. Em seguida foram homogenizadas em 225g de água peptonada para sua diluição. Utilizando-se a técnica de Pour Plate, isolou-se 1 mL nos seguintes meios de cultura: Ágar Nutriente (AN) para pesquisa de mesófilos, Ágar Sabouraud (AS), para fungos e leveduras, Ágar MacConkey (MC), para bacilos Gram Negativos, Eosin-methylene Blue Agar (EMB), para coliformes totais e fecais; e Caldo Rapaport (CR) para enriquecimento de Salmonelas. Os tubos positivos de CR repicou-se em duplicata em Ágar Schigella-Salmonella (ASS). **Resultados:** As seguintes médias de crescimento microbiano foram obtidas nas amostras das 2 universidades, não havendo diferenças entre seus resultados: 21 UFC/g no MC, 63 UFC/g no EMB e 184 UFC/g no AN, mostrando assim a presença de bactérias coliformes, patogênicas e de deteriorantes mesofílicas. **Conclusão:** Mesmo tendo-se comprovando a presença de bactérias coliformes, que podem trazer riscos ao consumidor, todas as amostras foram aprovadas no controle de qualidade microbiológico em relação a RDC N° 12 de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, nesse tipo de alimento que vem sendo comercializado em ambientes acadêmicos de universidades.