

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE COCO COMERCIALIZADA POR AMBULANTES E SUPERMERCADOS NA CIDADE DE SANTO ANTÔNIO DE JESUS-BA

Carla Xavier Santos¹; Vanessa de Oliveira Almeida²

¹Graduanda em Farmácia (UNIMAM), UNIMAM, karlaxavier62@gmail.com; ²Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), UNIMAM, voagro@gmail.com.

A água de coco é uma bebida típica, natural, refrescante e rica em nutrientes e sais minerais, no verão é uma das bebidas mais consumidas por toda população. Porém o seu beneficiamento pode interferir na qualidade microbiológica da água, na qual pode haver alterações nutricionais devido à contaminação, falta de higiene dos equipamentos, processamento inadequado e mau armazenamento do produto. A segurança alimentar está relacionada à inocuidade dos alimentos, com isso, estudos críticos e que disseminem dados para redução de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) são necessários à prevenção dessas patologias, que afetam a população de modo global levando até mesmo a óbito. As DTAs são ocasionadas por água ou alimentos contaminados. Um dos principais problema de sáude pública está relacionado a infecção por (Escherichia coli e Salmonella sp.). Esses microrganismos são patogênicos e pertencem a família da Enterobacteriaceae responsável por intoxicação alimentar e em alguns casos, pode provocar graves infecções e até mesmo a morte. Este estudo tem como objetivo geral avaliar a qualidade microbiológica da água de coco comercializada por ambulantes e em supermercados no município de Santo Antônio de Jesus-BA e, como objetivos específicos: Identificar se as amostras seguem o padrão microbiológico da RDC nº 27 de 22 julho de 2019; Indicar quais amostras estão aptas ao consumo humano; Comparar as águas de coco engarrafadas por ambulantes nas ruas com os comercializados nos supermercados quanto a presença de microrganismos indicadores. Trata-se de uma pesquisa descritiva, experimental, com abordagem qualitativa e quantitativa, serão utilizadas amostras da água de coco comercializadas nos supermercados e as vendidas e engarrafadas por ambulantes na cidade de Santo Antônio de Jesus-BA. Após a coleta, as amostras serão levadas para o laboratório e analisadas quanto a presença de coliformes totais, número de leveduras e bolores e Enterobacteriace (Escherichia coli e Salmonella sp.). Será retirada uma alíquota de cada amostra e estas serão analisadas por meio da técnica (pour plante method) e (spread plate method) são a técnica de inoculação em profundidade. As análises microbiológicas serão realizadas e triplicadas e posteriormente será realizada a analise exploratória dos dados (média, mínimo, máximo). Os resultados das análises serão confrontados com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária na RDC nº 27 de 22 de julho de 2019. Espera-se com esse estudo conhecer a qualidade microbiológica águas de coco engarrafadas por ambulantes e que são vendidas nas ruas, assim como as comercializadas nos supermercados em Santo Antônio de Jesus-BA, para que assim haja mais segurança no consumo desse produto pela população.

Palavras-chave: Cocos nucifera L. Coliformes. Inocuidade dos alimentos.





