

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE GELADOS COMESTÍVEIS COMERCIALIZADOS NO VALE DO SÃO FRANCISCO

Jaqueline Damos da Silva¹; Renata Freire Alves Gondim²; Anne Rafaelle Freire Gondim³; Claudileide de Sá Silva⁴

¹Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, jaqueline.damos@upe.br;²; Graduanda em Nutrição (UPE), UPE, renata.freire@upe.br; ³Graduanda em Direito (FACESF), FACESF, annerafaelle2100@gmail.com; ⁴Doutora em Ciência e tecnologia de alimentos (UFPA), UPE, claudileide.silva@upe.br

A preferência à cremes, gelados e sorvetes comestíveis vêm constituindo o hábito ao consumo vigorosamente atrativo e requisitado pela sociedade no mundo, o que requer atenção higiênico-sanitária, especialmente por se tratar de alimentos com fatores favoráveis à disseminação de microrganismos, como temperatura, água e substrato. As características intrínsecas quando acompanhadas de manejo imprudente dos sorvetes podem potencializar o desenvolvimento de doenças de origem alimentar, frequentemente difundida principalmente por coliformes totais, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. Sendo assim, o trabalho do trabalho foi encaminhado exclusivamente ao provimento de um laudo microbiológico à dois estabelecimentos responsáveis pelo processamento e comercialização de gelados comestíveis na região do Vale do São Francisco, as quais são: uma açaiteria e uma sorveteria. O laudo microbiológico foi constituído a partir de análise elaborada com a coleta de amostras tanto de superfícies, equipamentos e utensílios quanto de alimentos enquadrados no grupo de risco, por meio de instrumento swab. Posteriormente à coleta, fez-se o encaminhamento ao laboratório de ensino, pesquisa e extensão em tecnologia de alimentos e alimentação coletiva – UPE (Universidade de Pernambuco), *Campus* Petrolina, onde elaborou-se a interpretação das amostras por método de Placa 3M™ Petrolina. A açaiteria apresentou teores de coliformes totais em todas as amostras coletadas: açaí ($1,4 \times 10^2$ UFC/g), calda de abacaxi ($6,6 \times 10^3$ UFC/g) e água ($6,6 \times 10^3$ UFC/g), enquanto a sorveteria apresentou tanto por coliformes totais quanto *Staphylococcus aureus* em amostra coletada de um sorvete de maracujá ($2,9 \times 10^2$ UFC/g e 3×10 UFC/g, respectivamente), apresentando apenas contaminação por coliformes totais no sorvete de limão ($1,4 \times 10^2$ UFC/g). Embora os teores observados na análise de açaí, calda de abacaxi, sorvete de maracujá e sorvete de limão não tenham extrapolado índices definidos pela IN nº 60/2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a intervenção através de boas práticas de manipulação com a finalidade de minimizar a proliferação microbiológica durante a manipulação dos alimentos é fundamental. Entretanto, a amostra de água da açaiteria apresentou índices microbiológicos, que apesar de mínimos, deveriam estar ausentes conforme estabelece a Portaria nº 2.914/2011, do Ministério da Saúde. Nesse sentido, evidencia-se urgentemente a necessária aquisição de um responsável técnico para implementação de boas práticas de manipulação, principalmente durante o período de pandemia de COVID-19.



Palavras-chave: *Staphylococcus aureus*. Controle Microbiológico. Gelados comestíveis.