

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE COCO IN NATURA VENDIDA EM EMBALAGEM PLÁSTICAS NO RECÔNCAVO DA BAHIA

Camile Santos Gonzaga da Silva ¹; Vanessa de Oliveira Almeida²

¹Graduanda em Nutrição (UNIMAM), UNIMAM, bolsista (PROINC/ FAPESB), millegonzaga@gmail.com; ²Doutora em Ciências Agrárias (UFRB), UNIMAM, voagro@gmail.com.

A água de coco é uma bebida refrescante fonte de vários nutrientes, sendo consumida em grande parte do mundo, principalmente na forma natural. A água de coco é vendida na região do Recôncavo da Bahia por vendedores ambulantes e em comércios locais, no entanto o líquido é retirado do coco e envasado em vasos plásticos do tipo pet sem que haja o controle higiênico-sanitário. E os consumidores compram a água de coco pensando ser um produto natural e muitas vezes é utilizado por pessoas que estão com algum problema de saúde e dessa forma desconhecem os riscos que um alimento contaminado possa vir a ter. Nesse sentido, seu consumo pode trazer riscos do ponto de vista higiênico-sanitário, se o fruto for exposto a um ambiente e/ou utensílios contaminados que possibilitam uma rápida multiplicação microbiana. Diante disso, o objetivo geral desse trabalho é analisar a qualidade microbiológica das águas de coco vendidas em garrafas plásticas no Recôncavo da Bahia. E os objetivos específicos desse trabalho são: Identificar a existência de contaminação microbiológica, através da análise dos coliformes totais e termotolerantes; determinar a qualidade da água de coco comercializada; comparar os resultados à legislação vigente e à literatura sobre análise de água de coco. Trata-se de uma pesquisa experimental qualitativa e quantitativa, utilizando amostras de água de coco que são comercializadas em cidades do Recôncavo da Bahia. As análises terão como objetivo mostrar os riscos de contaminação por microrganismos que podem estar presentes na água de coco, ameaçando a saúde de quem consome esse produto. O estudo será realizado nas cidades de Cabaceiras do Paraguaçu, Cachoeira, Conceição do Almeida, Cruz das Almas, Santo Antônio de Jesus, Sapeaçu, Governador Mangabeira e Muritiba. Serão adquiridas amostras de água de coco envasadas, que posteriormente serão analisadas quanto à presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes e bactérias heterotróficas, através da técnica da membrana filtrante, as análises serão em triplicata. Após a obtenção dos resultados os dados serão convertidos em logaritmo de base 10 para verificar se eles apresentarão uma distribuição normal e depois avaliados através do teste F. Os resultados também serão comparados com o que preconiza a Legislação na Instrução Normativa Nº 27, de 22 de julho de 2009, que estabelecem os procedimentos mínimos de controle higiênico-sanitário, e características mínimas de qualidade gerais para a água de coco destinada para uso humano. Espera-se que os resultados contribuam com a saúde da população, a partir da identificação de locais que possam vir a ser local de transmissão de doenças alimentares.

Palavras-chave: *Cocos nucifera*. Contaminação de Alimentos. *Escherichia coli*.