

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE POLPA DE ARATICUM COMERCIALIZADA EM ARAGARÇAS - GO

PATIAS, S. G. O.¹
MORAIS, E.C.²
FERREIRA, N. S. S.
COSTA, J.³
FARIA, R. A. P. G.⁴
PICANÇO, N. F. M.⁵
SCHIRMER, M.
SANDRI, D.O.⁶
DEAMBROSIO, S. R.⁷
SOUZA, M. B.⁸

¹Instituto de Ciências Exatas e da Terra / IFMT - Universidade Federal do Mato Grosso

²Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

³Instituto Federal de Mato Grosso

⁴Departamento Química e Meio Ambiente / IFMT - Instituto Federal de Mato Grosso

⁵Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

⁶Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso

⁷Nutrição - Campus Beira Rio - Universidade de Cuiabá

⁸Nutrição - campus Beira Rio - Universidade de Cuiabá

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Microbiologia de Alimentos (MI)

Palavras-chave | Keywords:

araticum

Análises microbiológicas

Qualidade higiênico-sanitária

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

O araticum (*Annona crassiflora* Mart.), conhecido popularmente como marolo, é um fruto nativo do Cerrado muito apreciado pela população local. Produtos derivados de frutas, como polpas, são susceptíveis a contaminação que ocorre geralmente de origem microbiana, provocando deteriorações e alterações físico-químicas e sensoriais nos produtos. O objetivo deste trabalho foi avaliar as propriedades físico-químicas e microbiológicas de polpa de araticum não pasteurizada adquirida no comércio de Aragarças – GO. As polpas congeladas foram adquiridas no comércio local de Aragarças-MT e transportadas em caixa térmica até o local da análise. Foram realizadas análises em triplicata de pH (pHmetro Ávila Científica – modelo AC-100) e acidez titulável em ácido cítrico segundo IAL (2008) e análises microbiológicas segundo a metodologia proposta pela Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, determinando o número mais provável de coliformes totais e termotolerantes, contagem em placas de bolores e leveduras e salmonela spp.. Os resultados microbiológicos foram de 43 e 3 NMP/mL ou g para coliformes totais e termotolerantes, respectivamente, 3x10³ UFC/mL ou g de bolores e leveduras e ausência de *Salmonella* spp. em 25g

do produto, demonstrando que as amostras encontram-se dentro dos padrões estabelecidos pela RDC nº 12/2001 da ANVISA e da Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000, em relação a contagem de bolores e leveduras. No entanto, em relação aos parâmetros físico-químicos, que foram de pH 4,43 e acidez titulável em ácido cítrico de 2,64% , não há padrões físico-químicos vigentes na legislação brasileira para a polpa de araticum. Portanto, conclui-se que a legislação brasileira deveria incluir padrões de qualidade e identidade para definir a qualidade de polpas de frutas nativas do Cerrado, estabelecendo seus limites e determinando a referida legislação a ser cumprida pelas empresas fornecedoras/ processadoras de polpas.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:
Cnpq - Processo: 487983/2013-0