

## Qualidade higiênico-sanitária de refrescos de caju e maracujá servidos em creches municipais de Cuiabá, Mato Grosso

SCHIRMER, M.<sup>1</sup>  
FARIA, R. A. P. G.<sup>2</sup>  
BALDUS, T.<sup>3</sup>  
TEIXEIRA, J. J. L.<sup>4</sup>  
REIS, J. K.<sup>4</sup>  
JESUS, P. A. R.<sup>5</sup>  
COSTA, E. S.<sup>3</sup>  
PICANÇO, N. F. M.<sup>2</sup>  
FARIAS, A. K. N.<sup>3</sup>  
MENDES, A. C.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Programa de Pós-Graduação de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Campus Cuiabá - Bela Vista - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

<sup>2</sup>Professora Dr.<sup>a</sup>. Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Estado do Mato Grosso, Campus Cuiabá - Bela Vista

<sup>3</sup>Estudante do curso Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso, Campus Cuiabá - Bela Vista

<sup>4</sup>Estudante do curso de Farmácia, Universidade de Cuiabá, Campus Beira Rio

<sup>5</sup>Estudante do Curso de Nutrição, Universidade de Cuiabá, campus Beira Rio

### **Categoria de apresentação | Presentation type:**

Pôster

### **Eixo temático | Track category:**

Microbiologia de Alimentos (MI)

### **Palavras-chave | Keywords:**

controle de qualidade  
Segurança alimentar  
refrescos

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

O refresco é a bebida não fermentada obtida pela diluição em água potável do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem. É recomendado para a alimentação das crianças acompanhado de alimentos sólidos para atender às suas necessidades nutricionais, logo, deve ter qualidade nutricional e sanitária. Considerando-se o número de escolares atendidos pelo município de Cuiabá e a demanda de refrescos para as creches, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica de refrescos de caju e maracujá servidos para escolares em creches públicas de Cuiabá - MT e desta forma verificar se os escolares estão expostos a riscos advindos deste alimento. O estudo foi realizado em oito creches, das quais foram coletadas cinco amostras dos lotes de polpas de caju e maracujá que originaram os refrescos utilizados na pesquisa e cinco amostras de refrescos preparados para o consumo dos escolares, com três repetições cada. As análises constaram da Pesquisa de Salmonella spp., NMP de coliformes termotolerantes e Contagem total de bolores e leveduras. As polpas de caju e maracujá estiveram em Condições Sanitárias Satisfatórias para Salmonella e coliformes termotolerantes e apresentaram Contagem total de bolores e leveduras abaixo de 104 UFC. Na análise dos refrescos, o gênero Salmonella não foi evidenciado em nenhuma das amostras; com relação a

NMP de coliformes termotolerantes, 12,5% das amostras de refresco de caju apresentaram contagem superior à tolerância na amostra representativa ( $n=5$   $c=3$   $m=10$   $M=102$ ) e foram classificadas como em Condições Sanitárias Insatisfatórias; quanto a Bolores e leveduras apenas 4,2% das amostras de refresco de maracujá estiveram em Condições Sanitárias Insatisfatórias e 45,8% das amostras de refresco de caju. As análises microbiológicas insatisfatórias ou acima dos padrões estabelecidos indicam higienização inadequada de manipuladores e utensílios nas creches, uma vez que as polpas estiveram isentas de contaminação.

**Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:**  
IFMT, CNPq e CAPES