

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM AMOSTRAS DE SUCO COMERCIALIZADO EM RUAS DA CIDADE DE SÃO PAULO- SP

Thais de Santana Brito¹, Renata Savarino Levenhagen²

RESUMO

Introdução: O suco é uma bebida produzida através da extração do líquido de frutas. Podem ser encontrados *in natura* ou industrializados, que são a base de açúcar, conservantes e sal, principalmente. É recomendável o consumo de sucos naturais pela grande quantidade de vitaminas, enquanto que nos sucos industrializados ocorre perda de vitaminas, sais minerais, e geralmente adiciona-se aditivos, conservantes e corantes. Como todo alimento manipulado pode apresentar contaminação, caso não sejam respeitadas as boas práticas de fabricação. Os coliformes totais e termotolerantes são utilizados como indicadores de contaminação em água e alimentos. Quando presentes acima do limite permitido pela legislação vigente denota que pode ter ocorrido um erro durante o processo de fabricação, manipulação, armazenamento e/ou transporte do alimento. **Objetivos:** O presente estudo teve por objetivo analisar 30 (100%) amostras de sucos oferecidos gratuitamente junto com lanches, pesquisando coliformes totais e termotolerantes. **Materiais e Método:** Foram analisadas 30 amostras do suco oferecido junto ao lanche, adquiridas nas Zonas Sul, Central e Oeste de São Paulo. Foi realizada pesquisa de coliformes totais e termotolerantes, utilizando-se metodologia de tubos múltiplos. O meio de cultura utilizado para pesquisa de coliformes totais foi o Caldo Lauryl Triptose e para os coliformes termotolerantes, o caldo E.C. Para a diluição das amostras foi utilizada água peptonada a 0,1%. Para a leitura e interpretação dos resultados, utilizou-se a tabela de NMP (Número Mais Provável). **Resultados:** Segundo a RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 o limite estabelecido para crescimento de coliformes termotolerantes é de 1NMP/g (coliformes a 35°C) para suco em pó e 10²NMP/ml para suco *in natura*. Das 30 (100%) amostras de suco analisadas, oito sucos (26,66%) apresentaram crescimento acima do preconizado pela legislação vigente. Dos oito sucos que apresentaram crescimento, quatro eram sucos *in natura* e quatro sucos reconstituídos (sucos em pó em que se adicionou água). **Conclusões:** Das 30 (100%) amostras de suco analisadas, oito sucos (26,66%) apresentaram crescimento acima do preconizado pela legislação vigente. Os resultados demonstraram que há a necessidade de uma maior preocupação com o armazenamento e manipulação do suco.

PALAVRAS-CHAVE: Suco; Coliformes termotolerantes e legislação vigente.

¹Aluna do curso de Medicina Veterinária da Universidade de Santo Amaro-Unisa.

²Veterinária. Professora da Universidade de Santo Amaro-Unisa (Orientadora).