



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise físico-química e microbiológica de biscoito tipo salgado comercializado na cidade de Quixeramobim - CE

Carla G. BRITO, Géssica O. BARBOSA, Maria E. V. BARBOSA, Maria A. Pinheiro

Carla Gardênia de Brito

Estudante do curso de Tecnologia em Alimentos do Centro Tecnológico FATEC

Centro tecnológico de Quixeramobim, Centec, 63-800-000

Quixeramobim-Ceará. E-mail: gardenia201013@hotmail.com

Entende-se por biscoito ou bolacha o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias. Foi realizada estas análises para verificar a qualidade e quantidade de nutrientes contidos nos biscoitos. As análises físico-químicas e microbiológicas foram realizadas no Laboratório de Bromatologia e Microbiologia da Faculdade de Tecnologia CENTEC–Sertão Central, sendo avaliados os seguintes aspectos físico-químicos e microbiológicos: umidade, cinzas, proteínas, lipídios e pH, coliformes totais, fecais, *Estaphilococcus*, bolores e leveduras e salmonela. Umidade apresentou-se valor de 3,3 e 5,7% e cinzas 3,9 e 3,7% estão de acordo com a legislação de biscoito o qual é permitido até 14%. O pH 5,8 e 4,5 e acidez 0,14 e 0,18% considerados resultados satisfatórios. Proteína 5,8 e 4,5% e lipídios 8,5 e 8,6%, estando parecidos com os valores demonstrados por Barbosa, 2010. Amido 123,5 e 176,1% sendo considerados resultados satisfatório já que no regulamento técnico não foi encontrados valores para tal constituinte. Bactérias do grupo coliformes totais as duas amostras, obteve o resultado de 4×10^6 , no qual estar de acordo com a Resolução RDC N°12, onde o permitido é no máximo 5×10^6 . Bactéria do grupo coliforme fecais apresentou-se ausente para ambas as marcas. *Staphylococcus Aureus* apresentou-se ausente, onde diz na RDC n°12 deve apresentar no Maximo 2×10^2 . Bolores e leveduras, o permitido pela legislação é de 103g, o qual as amostras apresentaram-se ausente. Para *Salmonela* apresentou-se ausente nas duas marcas, sendo permitida a ausência de 25g. Bactérias coliformes fecal, as duas amostras apresentaram um resultado de 4×10^6 , estão de acordo com a RDC – N°12 diz que o Maximo é 5×10^6 . Conclui-se que as duas amostras de biscoito analisadas apresentaram em conformidade com a legislação tanto para as análises físico-químicas, quanto para microbiológicas.

Palavras-chave: biscoito, físico-químico, microbiológica, qualidade, controle.

