



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análises de qualidade das matérias-primas desprezadas oriundas da feira livre de Bananeiras-PB

Ronny D.C. GONÇALVES, Diego A. S. MOREIRA, Erasto F. A. NETO, Ruann R. COSTA, Aline K. P. ARAUJO

Ronny Dhayson da Costa Gonçalves

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: ronny.dhayson@hotmail.com

Os resíduos sólidos orgânicos quando não gerenciados por meio de sistemas eficazes podem prejudicar a qualidade de vida das comunidades que os geram, pois são altamente poluentes. Existe, no Brasil, cerca de 44 Milhões e no mundo, um bilhão de seres humanos que não têm acesso ao direito básico de comer, enquanto que em certos lugares como na CEASA, feiras, mercados e restaurantes são desperdiçados dezenas de toneladas de alimento diariamente, sendo que essa quantidade seria suficiente para alimentar milhares de famílias. Um dos principais problemas das feiras livres é a geração de resíduos orgânicos, devido à falta de planejamento no gerenciamento dos mesmos. Os resíduos de frutas e hortaliças são, geralmente, desprezados quando poderiam ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, aumentando o valor nutritivo (fonte de fibras) na dieta de populações carentes. O objetivo do trabalho foi recolher resíduos de hortaliças como tomate, alface e coentro da feira livre de Bananeiras-PB e analisar a qualidade quanto à contaminações microbiológicas, passando por análises de determinação de Coliformes Termotolerantes, Bolores e Leveduras e *Staphylococcus*. As coletas foram realizadas semanalmente durante dois meses, totalizando quatro amostras para caracterização microbiológica. As análises aconteceram em três repetições. O material coletado foi acondicionado em sacos plásticos e transportado, a temperatura ambiente, até o Laboratório de Controle de Qualidade dos Alimentos da Universidade Federal da Paraíba – Campus III – Bananeiras, para avaliação microbiológica. A metodologia utilizada para amostragem, coleta, acondicionamento, transporte e análises microbiológicas dos alimentos foi baseada nas determinações da RDC N° 12 ANVISA, seguindo as recomendações de APHA (2001) (BRASIL, 2001). Os resultados demonstraram que não houve contaminação em nenhuma das três hortaliças segundo os parâmetros microbiológicos para alimentos (BRASIL, 2001). Não foi constatada a presença de *Staphylococcus ssp.*(UFC/25g), quanto a Bolores e Leveduras (UFC/g) o resultado foi de $< 1 \times 10^2$ ficando dentro da legislação permitida para essas contaminações e os Coliformes Termotolerantes (NMP/g) também esta regular. Existem muitas sobras de vegetais em bom estado de conservação no final das feiras livres. Esses alimentos, na maioria, podem ser usados na alimentação humana de diversas formas. Uma delas seria seu aproveitamento integral. A falta de informações e até mesmo o preconceito pelo consumo de produtos “reaproveitados”, fazem com que a geração de resíduos aumente cada vez mais, diminuindo as chances de se obter um alimento de qualidade e de baixo custo.

Palavras-chave: resíduo sólido orgânico, feira livre, análise microbiológica, hortaliças.

