



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Controle de Qualidade de Sorvetes com Farinha de Maracujá

Roberto Robson De Almeida BEZERRA, André Leandro da SILVA, Cybelle Pereira de OLIVEIRA
Mônica Tejo CAVALCANTI, Gerla Castello Branco CHINELATE

Roberto Robson De Almeida BEZERRA

Graduando em Engenharia de Alimentos na Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000

Pombal-PB. E-mail: gerla@ccta.ufcg.edu.br

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sorvete ou gelado comestível é "um produto alimentício obtido a partir de uma emulsão de gordura e proteínas, com ou sem adição de outros ingredientes e substâncias, ou de uma mistura de água, açúcares e outros ingredientes e substâncias que tenham sido submetidas ao congelamento, em condições tais que garantam a conservação do produto no estado congelado ou parcialmente congelado, durante a armazenagem, o transporte e a entrega ao consumo". Os sorvetes podem veicular microrganismos patogênicos por má pasteurização, contaminação durante a elaboração, armazenamento inadequado, distribuição, matéria-prima contaminada e falta de higiene em máquinas e utensílios. O presente trabalho teve como objetivo analisar microbiologicamente os sorvetes de chocolate (SCH) e creme (SCR) com adição de farinha de maracujá que foram produzidos sob as Boas Práticas de Fabricação em escala de bancada no Laboratório de Tecnologia de Leite e Derivados, na Universidade Federal de Campina Grande, *campus* de Pombal – PB. As amostras foram encaminhadas sob congelamento e mantidas a -20°C após 72h de fabricação ao Laboratório de Microbiologia em Fortaleza-CE. Foram submetidas à determinação de coliformes à 35°C (incubação a 37°C por 24h) e 45°C (48h a 45°C) utilizou-se a técnica do NMP, *Staphylococcus* coagulase positiva ($37^{\circ}\text{C}/48\text{h}$) e *Salmonella* sp. Os resultados foram: para análise de Coliforme a 45°C , o resultado foi de < 3 NMP/g para as amostras SCR e SCH. Observou-se que todas as amostras apresentaram valores dentro do limite permitido pela legislação vigente de 5×10 NMP/g. Para as análises de Estafilococos coagulase positiva, o resultado foi: < 10 UFC/g para as amostras SCR e SCH; as amostras apresentaram valores dentro do limite permitido pela legislação vigente de 5×10^2 UFC/g. Para as análises de *Salmonella* sp., o resultado foi de "Ausente em 25g" para as amostras SCR e SCH, estando também dentro do exigido pela legislação que é de "Ausente/25g". De acordo com os resultados obtidos, os sorvetes fabricados se encontram de acordo com os padrões legais vigentes de Tolerância Máxima para amostra indicativa para as situações enquadradas no item 1.1 do Anexo II da Resolução – RDC nº12, de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

Palavras-chave: qualidade, microbiológica, sorvete, farinha de maracujá.

