

INICIAÇÃO CIENTÍFICA - BOLSISTA DA FAPEMIG - MEDICINA
VETERINÁRIA

**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FORMULAÇÃO DE MAIONESE
DESENVOLVIDA A BASE DE INGREDIENTES VEGETAIS**

Carolline Do Nascimento Brigido (carolline.brigido@aluno.unifenas.br)

Camila De Paula Magalhães (camila.magalhaes@unifenas.br)

Aditivos químicos e alto teor de gordura, tornam a maionese um alimento preocupante em relação a saúde do consumidor. Assim, novas fórmulas têm sido desenvolvidas com intuito de reduzir a inclusão de aditivos e de gordura, bem como de produtos de origem animal, mantendo a consistência, textura e segurança alimentar. Neste contexto, torna-se necessário mais estudos comparativos entre o produto convencional e as fórmulas vegetais com redução da quantidade de gordura e substituição da inclusão de ovos. Objetivou-se caracterizar a composição físico-química e perfil microbiológico da maionese vegetal. Foram desenvolvidas três formulações de maionese, uma maionese tradicional caseira e duas alternativas com 100% de ingredientes vegetais, uma à base de grão-de-bico e outra à base de inhame. Ambas as formulações foram isentas de ingredientes de origem animal e apresentaram menor teor de gordura. Os testes microbiológicos foram realizados no Laboratório de Microbiologia da UNIFENAS. Foi realizada a contagem padrão em placas nos meios de cultura de MacConkey Agar e Ágar Batata. As análises microbiológicas realizadas focaram na presença de enterobactérias, bolores e leveduras. Apesar de verificada presença dos microrganismos nas maioneses 100% vegetal, de acordo com a literatura, a contaminação é menor quando

comparada com maioneses tradicionais. Isso sugere que as maioneses veganas, além de representarem uma alternativa mais saudável devido à redução de gorduras e ausência de aditivos químicos em excesso, podem também apresentar menor risco microbiológico quando comparadas às maioneses tradicionais. No entanto, fazem-se necessários estudos complementares para comparar a qualidade microbiológica da maionese 100% vegetal com a tradicional caseira. Além disso, ressalta-se a importância do controle higiênico e sanitário no preparo, armazenamento e fornecimento do alimento para atender a Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022.

Palavras-chave: segurança alimentar; enterobactéria; levedura.