



XXXIII CONIC 23/24

Congresso de Iniciação Científica

Ciência em Movimento: Construindo o Futuro

com Conhecimento

25 a 27 de Novembro de 2024

ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CEREAIS COMERCIALIZADOS À GRANEL NA CIDADE DE MANAUS/AM

Jean Emerson Saraiva dos Santos - Voluntário - FAMETRO

Gabriel de Oliveira Rezende - Orientador - FAMETRO

Antonia Queiroz Lima de Souza - Co-Orientadora - FCA/UFAM

Eyde Cristianne Saraiva Bonatto - Colaboradora - FCA/UFAM

RESUMO

Na busca por alimentação mais saudável, e a facilidade na preparação de alimentos para consumo imediato, houve a popularização de cereais, grãos e amêndoas, comercializados em lojas conhecidas como “de produtos naturais”. O objetivo da pesquisa é analisar a qualidade microbiológica e nutricional dos cereais. Para atingir esses objetivos, foram adquiridas amostras de cereais (aveia, granola tradicional e soja instantânea) em três estabelecimentos que comercializam produtos alimentícios à granel. Em condições de laboratório o experimento foi conduzido em triplicata. Foram realizadas as análises microbiológicas (para detecção de *Salmonella* spp., *Escherichia coli* e bolores e levedura). Foram realizadas análises das boas práticas da manipulação e ambiente de comercialização dos cereais, através de um *check list*, alinhado com a legislação vigente. As análises microbiológicas foram comparadas com o valor fixo estabelecido pela Resolução RDC - Nº 12 de 02 de janeiro de 2001. As amostras coletadas apresentaram crescimento dos microrganismos bolores e leveduras. Por mais que possa ter apresentado microrganismos, estão abaixo dos parâmetros preconizados pelas normas de vigilância sanitárias. Entretanto, a contagem estava abaixo dos parâmetros estipulados pela ANVISA. A compreensão e o atendimento às normas estabelecidas podem reduzir a contaminação dos alimentos, e consequentemente diminuir as infecções alimentares, principalmente porque os consumidores buscam nos alimentos - que foram analisados neste estudo - alinhar uma dieta saudável e equilibrada. Ao que foi inquirido visualmente quanto às boas práticas, higiênico-sanitário, na manipulação e de comercialização dos cereais analisados, foi constatado que houve uma diferença substancial nas conformidades e não conformidades entre os estabelecimentos A e B. É um dado importante de se observar, pois, se trata de comércio do mesmo segmento, e estão submetidos às mesmas normas, não deveria haver uma disparidade tão grande em suas conformidades e não conformidades.

Palavras-Chave: análise de alimentos; cereais; boas práticas.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos da FCA/UFAM.

