

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE BOLORES E LEVEDURAS EM POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS EM QUIXERAMOBIM-CE

**Maria Laiane Pinheiro Vieira ¹, Elisabete de Sousa Soares ², Perila Maciel
Rebouças ^{1,2}**

*¹INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
SERTÃO CENTRAL, Quixeramobim, Brasil (202410104093.maria@centec.org.br)*

*²INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
SERTÃO CENTRAL, Quixeramobim, Brasil*

*^{1,2}INSTITUTO CENTRO DE ENSINO TECNOLÓGICO FACULDADE DE TECNOLOGIA CENTEC
SERTÃO CENTRAL, Quixeramobim, Brasil*

A crescente busca por alimentos práticos e saudáveis tem impulsionado o consumo de polpas de frutas congeladas. Contudo, a segurança microbiológica desses produtos é essencial para preservar a saúde dos consumidores. Este estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de polpas de acerola, goiaba e tamarindo comercializadas em Quixeramobim-CE, com foco na contagem de bolores e leveduras, conforme os limites estabelecidos pela Instrução Normativa nº 60/2019 da ANVISA, que determina o valor máximo de 1×10^4 UFC/g (10.000 UFC/g) para produtos prontos para consumo. Foram analisadas 108 amostras, considerando três sabores, quatro marcas e três repetições por combinação (3 sabores \times 4 marcas \times 3 repetições). Cada amostra foi submetida a análises em triplicata. As polpas foram adquiridas aleatoriamente em supermercados da região, priorizando as marcas mais comercializadas, identificadas pelas letras A, B, C e D. Após a aquisição, as amostras foram mantidas congeladas a -18°C e posteriormente descongeladas em refrigerador ($2-5^{\circ}\text{C}$) por 18 horas. Todo o processo de manipulação seguiu rigorosos protocolos de assepsia, utilizando a metodologia recomendada pela American Public Health Association (APHA). Os resultados indicaram que apenas a marca B apresentou inconformidade em uma das três triplicatas analisadas; todas as demais marcas mantiveram-se dentro dos padrões legais em todas as repetições. A não conformidade observada na marca B pode estar relacionada a falhas no processo de higienização, armazenamento inadequado ou contaminação durante o manuseio da polpa, fatores que favorecem o crescimento de bolores e leveduras e comprometem a qualidade microbiológica do produto. Apesar dessa exceção, a maioria das marcas avaliadas apresentou resultados compatíveis com os limites estabelecidos pela legislação vigente, evidenciando boas práticas de higiene e conservação no processamento das polpas congeladas. Esses dados reforçam a eficácia dos controles adotados pela indústria na garantia da qualidade dos produtos ofertados ao consumidor. A adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o cumprimento rigoroso das normas sanitárias são fundamentais para assegurar a segurança e qualidade das polpas de frutas. Os resultados obtidos neste estudo destacam a relevância da fiscalização contínua e da conscientização dos produtores quanto à importância da higiene e do controle microbiológico em todas as etapas da cadeia produtiva.

Palavras-chave: Polpa de fruta; Microbiologia de alimentos; Segurança alimentar.

Agradecimentos: À FUNCAP, pelo apoio por meio da bolsa de iniciação científica; à FATEC Sertão Central, pela estrutura e incentivo à pesquisa; e aos professores colaboradores, pela orientação e contribuição essencial ao desenvolvimento deste trabalho.