Avaliação físico-química e microbiológica do Guaraná da Amazônia comercializado no municipio de Tucuruí-PÁ.

Letícia Rodrigues de Christo[1];
Bárbara Iasmin da Silva Cabral[2];
Valdicleia da Veiga Assunção Ribeiro[3];
Alfredo Rodrigo da Costa Pena[4];
Luciana Mendes Fernandes[5];

RESUMO

A bebida conhecida como "Guaraná da Amazônia" é amplamente consumida nas regiões Norte e Nordeste. Seu preparo envolve xarope de guaraná, pó de guaraná, leite em pó, amendoim cru e castanha-de-caju. Apesar da popularidade, sua comercialização por ambulantes pode expor os consumidores a riscos microbiológicos. O presente estudo avaliou a qualidade físico-química e microbiológica do Guaraná da Amazônia comercializado em diferentes pontos de Tucuruí–PA. Foram analisadas oito amostras entre dezembro/2024 e fevereiro/2025. Os parâmetros avaliados incluíram pH, umidade, sólidos totais, coliformes totais e termotolerantes, Salmonella sp., bolores e leveduras, e mesófilos. Os resultados mostraram que todas as amostras apresentaram níveis de coliformes totais e termotolerantes em desacordo com a RDC nº 331/2019 da ANVISA e a Instrução Normativa nº 60/2019, indicando possíveis falhas de higiene no preparo. Nenhuma amostra apresentou contaminação por Salmonella sp. Para bolores e leveduras, 12,5% (1 de 8 amostras) estavam fora dos limites previstos. Todos os resultados referentes a mesófilos estavam em conformidade. A análise físico-química revelou pH ácido, desfavorável à proliferação bacteriana, porém favorável ao crescimento fúngico, o que se correlaciona com os achados microbiológicos. A variação na umidade também influenciou a qualidade da bebida. De modo geral, embora alguns parâmetros estejam dentro dos limites legais, a não conformidade microbiológica encontrada ressalta a necessidade de fiscalização sanitária mais rigorosa e de ações educativas voltadas aos comerciantes, garantindo segurança alimentar aos consumidores.

Palavras-chave: Guaraná da Amazonia; Análise microbiológica; Contaminação; Segurança alimentar.

[1]Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará; IFPA; leticia.christo16@gmail.com;
[2] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará; IFPA; biologiabarbara856@gmail.com;
[3] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará; IFPA; valdicleiaassuncao528@gmail.com;
[4] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará; IFPA; apena457@gmail.com;
[5] Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará; IFPA; luciana.fernandes@ifpa.edu.br.