



AVALIAÇÃO DE ENTEROBACTÉRIAS EM AÇAÍ COMERCIALIZADO EM COXIM-MS

Cássia de Oliveira Rocha¹, Ricardo Machado¹, Greici Bergamo¹

*¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul, Mato Grosso do Sul – Brasil
(greici.bergamo@ifms.edu.br)*

Resumo: O açaí é um alimento amplamente consumido no Brasil, destacando-se por seu elevado valor energético e nutricional. Sua comercialização ocorre, com frequência, na forma de polpa, especialmente em estabelecimentos do tipo “self-service”. Entretanto, por ser geralmente consumido sem tratamento térmico e por passar por etapas que envolvem intensa manipulação durante o preparo e a exposição para consumo, o açaí pode atuar como um potencial veículo de microrganismos contaminantes, representando um risco à segurança alimentar. Assim, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de amostras de açaí tradicional comercializadas em diferentes estabelecimentos tipo “self-service” da cidade de Coxim-MS, por meio da quantificação de enterobactérias. Para tanto, quatro amostras de açaí foram coletadas em pontos comerciais distintos, tipo “self-service”, na cidade de Coxim - MS. Para a análise microbiológica, as amostras foram pesadas e enriquecidas em água peptonada tamponada, na proporção de 1:10 (g:v). Em seguida, foram realizadas diluições seriadas em solução fisiológica, das quais alíquotas de 1 mL foram inoculadas em placas de Petrifilm® EB (3M Company). As placas foram incubadas a 36 °C ± 1 °C e a contagem das colônias foi realizada após 24 horas de incubação. Os resultados obtidos demonstraram contagens de enterobactérias de 10 UFC.g⁻¹ para a Amostra A, 20 UFC.g⁻¹ para a Amostra B, valores inferiores a 10 UFC.g⁻¹ para a Amostra C e 70 UFC.g⁻¹ para a Amostra D. As amostras de açaí analisadas apresentaram contagens de enterobactérias dentro do limite estabelecido pela Instrução Normativa nº 161/2022 para gelados



comestíveis, indicando qualidade microbiológica satisfatória. Apesar das variações entre os estabelecimentos, nenhuma amostra excedeu os padrões estabelecidos pela legislação vigente, reforçando a importância das boas práticas de higiene e do monitoramento microbiológico para garantir a segurança do alimento.

Palavras-chave: Microrganismos indicadores; Microrganismos patogênicos; Qualidade microbiológica.

Agradecimentos: Ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul.