

RESUMO ORIGINAL

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDAS LÁCTEAS PROBIÓTICAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE ITAPERUNA, RJ

Lígia Tassi Tavares¹ Davi de Oliveira Glória Vargas¹ Hingrid Souza Barbosa¹

1. Universidade Iguazu - Campus V, Itaperuna.

ligia.ttavares@hotmail.com

Introdução: As bebidas lácteas probióticas são amplamente consumidas em razão dos potenciais benefícios à saúde associados à ingestão de microrganismos viáveis. Entretanto, para que esses efeitos sejam efetivamente alcançados, é fundamental que os produtos apresentem qualidade microbiológica adequada, incluindo a manutenção de concentrações mínimas de bactérias probióticas durante todo o período de prateleira. Além disso, parâmetros físico-químicos, como pH e acidez titulável, influenciam diretamente a estabilidade microbiológica e a segurança desses alimentos. **Objetivos:** Avaliar a qualidade microbiológica e físico-química de bebidas lácteas probióticas comercializadas no município de Itaperuna–RJ, verificando sua conformidade com os parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira. **Material e Métodos:** Realizou-se um estudo observacional transversal com 10 amostras de bebidas lácteas probióticas em diferentes estabelecimentos comerciais. As amostras foram acondicionadas em caixa isotérmica contendo gelo e transportadas ao Laboratório da Universidade Iguazu, Campus V, onde foram realizadas análises microbiológicas (*Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, bolores e leveduras e bactérias lácticas) e físico-químicas (pH e acidez titulável). **Resultados:** Entre dez amostras analisadas, 10% apresentou presença de *Salmonella spp.*, caracterizando não conformidade com os padrões microbiológicos estabelecidos pela legislação. Igualmente, 10% apresentou contagem de *Escherichia coli* de 4,20 log UFC/g ($1,6 \times 10^4$ UFC/g), valor superior ao limite permitido. Quanto aos fungos, 50% apresentaram contagens de bolores e leveduras acima de 10^3 UFC/g, limite máximo estabelecido pela legislação vigente. No que se refere à viabilidade de microrganismos probióticos, 20% apresentaram contagens de bactérias lácticas inferiores a 10^6 UFC/g, valor mínimo recomendado para produtos com alegação probiótica. Quanto às características físico-químicas, os valores de pH variaram entre 3,58 e 4,81, sendo que 50% apresentaram pH superior ao limite de 4,5,

enquanto a acidez titulável variou entre 0,67 e 1,67 g de ácido láctico/100 g, com 10% acima do limite estabelecido. **Conclusão:** Conclui-se que 8 amostras (80%) apresentaram pelo menos uma não conformidade em relação aos padrões de qualidade e segurança alimentar, evidenciando possíveis falhas no processamento ou no armazenamento ao longo da cadeia de comercialização. Tal condição representa risco à saúde do consumidor e compromete a confiabilidade do produto, uma vez que concentrações inadequadas de bactérias lácticas podem reduzir os efeitos funcionais esperados. Dessa forma, os resultados reforçam a importância do controle adequado das condições de produção, transporte e armazenamento, a fim de garantir a manutenção de suas características microbiológicas, físico-químicas e funcionais durante todo o período de prateleira. **Palavras-chave:** alimentos funcionais; probióticos; controle de qualidade.