**DOCE DE CONFEITARIA “BEM-CASADO”: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA**

**CRIZEL, Rosane L. (autor); LEITZKE, Gabriela M.; ANTUNES, Mariana D.; MADRUGA, Nathalia A.; SILVA, Carolina S. J.; VILANOVA, Laura B.**

**MACHADO, Mírian R. G. (orientador)**

**rosanecrizel1@hotmail.com**

**Evento: Congresso de Iniciação Científica**

**Área do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos**

**Palavras-chave:** microbiologia de alimentos.contaminação. segurança alimentar.

1 INTRODUÇÃO

A Associação dos Produtores de Doces de Pelotas (2013) descreve o doce bem-casado como “dois discos de pão-de-ló, unidos por um recheio de ovos moles e cobertos com *fondant,* com uma espessura fina e regular, não sendo permitido o emprego de aditivos. A coloração externa deve ser branca, leitosa e opaca, podendo conter confeitos prateados aderidos sobre o doce acabado”.

Em Pelotas, RS, a produção e o consumo de doces de confeitaria são elevados. A elaboração é, em geral, artesanal ou em pequenas indústrias, sofrendo excessiva manipulação, e assim bastante susceptíveis a contaminação microbiológica. O recheio é um excelente meio de crescimento microbiano, além disso, os equipamentos e utensílios com higienização deficiente, associados a outros fatores, podem ocasionar surtos de doenças de origem alimentar ou alteração destes alimentos processados (CASALINI, et al., 2008).

A qualidade microbiológica de alimentos é pesquisada através de micro-organismos indicadores que presentes em um alimento, podem fornecer informações sobre o nível de sua contaminação e as condições higiênico-sanitárias da elaboração, produção ou armazenamento a que foram submetidos (GOMES, 2010). Neste contexto, avaliou-se a qualidade microbiológica do doce de confeitaria “bem-casado” comercializado na cidade de Pelotas, RS.

**2. MATERIAL E MÉTODOS**

Realizou-se 04 coletas, e a unidade amostral consistiu de 200g de doce, junto à docerias certificadas com o selo de Indicação Geográfica (n=2) e vendedores ambulantes (n=2). Após a coleta, foram transportados ao laboratório, em caixas isotérmicas, para a realização das análises microbiológicas de contagem de Coliformes Termotolerantes (CTT) e *E. coli*, Estafilococos Coagulase Positiva e pesquisa de *Salmonella* sp. (SILVA et al., 2007).

**3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Os resultados das análises estão expressos na Tabela 1, a seguir.

Tabela 1: Contagem de Coliformes Termotolerantes (CTT), *Escherichia coli*, Estafilococos e pesquisa de *Salmonella* sp*.* em doce de confeitaria “bem-casado”, adquirido no comércio de Pelotas, RS.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Amostra | CTT  (NMP.g-1) | Estafilococo  (UFC.g-1) | *Salmonella sp.*  (presença/ ausência) |
| 011,2 | 9,2 | < 10 | Ausência |
| 02\*1,2 | 6,2 | <10 | Ausência |
| 032 | <3,0 | 3,0x104 | Ausência |
| 04\* | <3,0 | 3,5x10 | Ausência |

\*Selo de Identificação de Procedência 1-Presença de *E. coli* 2-Colônias atípicas (ECP)

A Resolução RDC n°12/2001 (BRASIL, 2001) estabelece para “produtos de confeitaria, bolo, tortas e similares, com ou sem recheio e cobertura” a ausência de *Salmonella sp.* em 25g de produto, contagem máxima de 102 NMP.g-1 de CTT (45°C) e 103UFC.g-1 para ECP. Constata-se, que todas as amostras estavam de acordo com a legislação e próprias para consumo, pois os valores de CTT não ultrapassaram o máximo permitido. No caso de estafilococos todas as colônias eram atípicas.

No entanto, convém destacar a confirmação da presença de *E. coli* em 50% das amostras analisadas, e a presença de colônias típicas de ECP em apenas uma amostra. Com relação à procedência, não foi constatada diferença, ou melhoria da qualidade, em virtude desta.

**4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Com base nos resultados, verificou-se que todas as amostras analisadas estão de acordo com a legislação vigente e aptos ao consumo.

**5. REFERÊNCIAS**

**ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS**. Disponível em: http://docesdepelotas.org.br/associação. Acesso em: março de 2013.

BRASIL. Resolução RDC n°12, de 02/01/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico sobre padrões Microbiológicos para Alimentos**. Diário Oficial da União**, Brasília, 10 jan. 2001. Seção I, p. 45-53.

CASALINI, J.; STEURER, F. ; RODRIGUES, A. O.; PACHECO, D. O.; PEREIRA, G. W.; PAZ, M. F.; NOGUEIRA, M. B.; FERREIRA, P. B.; HALLAL, S. L. M.; BORGES,C. D.; MACHADO, M. R. G**., Qualidade higiênico-sanitária de doces de confeitaria comercializados no Campus da UFPel** – RS, XVII CIC (Congresso de Iniciação Científica), UFPel, Pelotas, 2008.

GOMES, M.S.M. **Análise microbiológica de doces confeitados comercializados na cidade de Pelotas-RS, Brasil.** Pelotas, 2010. 57f.Monografia (Bacharel em Ciências Biológicas)- UniversidadeFederal de Pelotas.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo: Ed. Varela, 536p. 2007.