



Ciências Agrárias

PROJETO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE SALSA INTEIRA E MINIMAMENTE PROCESSADA COMERCIALIZADAS NA REGIÃO NOROESTE FLUMINENSE

Edyala Oliveira Brandão Veiga, Carolina Relvas Chaves, Elizabeth Ribeiro Rabelo, Marisa Carvalho Botelho Ribeiro

O consumo de vegetais frescos vem apresentando um aumento significativo devido a um importante processo de mudança no estilo de vida da população. Assim, o processamento mínimo surge para proporcionar maior praticidade e economia de tempo no preparo diário dos alimentos. Pesquisas demonstram que as frutas e vegetais frescos, usualmente consumidos crus, vêm sendo, cada vez mais, associados a surtos alimentares. Desta forma o presente trabalho terá como objetivo avaliar a qualidade microbiológica e físico-química de salsas inteiras e minimamente processadas comercializadas na região Noroeste Fluminense, nas quatro estações do ano. As amostras serão obtidas no comércio varejista da região e analisadas nos laboratórios de Microbiologia de Alimentos e Físico-Química de Alimentos do Instituto Federal Fluminense, campus Bom Jesus, durante o ano de 2013. As amostras serão avaliadas microbiologicamente através da enumeração de Coliformes à 35°C e Coliformes à 45°C; pesquisa de *Escherichia coli*; contagem em placas de Micro-organismos Aeróbios Mesófilos Totais, Micro-organismos Aeróbios Psicotróficos e Fungos Filamentosos e leveduras e pesquisa de *Salmonella*, de acordo com a metodologia descrita na IN nº 62/2003 (MAPA). Os resultados encontrados serão confrontados aos parâmetros microbiológicos preconizados pela RDC nº12/01 (ANVISA). A avaliação físico-química ocorrerá mediante aferição do pH e da acidez titulável das amostras, conforme metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz. O experimento será conduzido em delineamento experimental em blocos casualizados com arranjo fatorial 4x2, sendo quatro estações do ano e dois tempos de análise em duas repetições. Os resultados irão revelar se o produto minimamente processado está sendo higienizado da maneira correta, se no decorrer da sua preparação segue as boas prática de fabricação, bem como se o processamento mínimo estará alterando a qualidade microbiológica e físico-química do produto em relação à salsa in natura. Também será possível identificar se as amostras in natura estão apresentando carga microbiana inicial muito elevada, uma vez que são bastante utilizadas como ornamentação de pratos prontos para consumo sem serem higienizadas. Este trabalho poderá alertar os consumidores sobre a qualidade e a procedência de salsas in natura e Minimamente Processadas, a fim de reduzir riscos de doenças veiculadas por estes alimentos.

Palavras-chave: Petroselinum crispum, Processamento mínimo, Alimento seguro.

Instituição de fomento: PIBIC, IFF