



## AVALIAÇÃO 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 aumentando significativamente devido à mudança no estilo de vida da população. Assim, o processamento mínimo surge para proporcionar praticidade e economia de tempo no preparo dos alimentos. Segundo pesquisas, vegetais frescos, usualmente consumidos crus, têm sido associados a surtos alimentares. Desta forma, este trabalho objetivou avaliar a qualidade microbiológica e físico-química de salsas inteiras e minimamente processadas comercializadas na região Noroeste Fluminense, nas duas estações do ano (outono e inverno). As amostras (n=16) foram obtidas no comércio varejista da região e analisadas nos laboratórios de Microbiologia e de Físico-Química de Alimentos do IF Fluminense, *campus* Bom Jesus, em 2013. As amostras foram avaliadas microbiologicamente através da enumeração de Coliformes à 35°C, Coliformes à 45°C e pesquisa de Salmonela, de acordo com a metodologia descrita na IN nº 62/2003 (MAPA). Os resultados encontrados foram confrontados aos parâmetros microbiológicos preconizados pela RDC nº12/01 (ANVISA). A avaliação físico-química ocorreu mediante aferição do pH e da acidez titulável das amostras, conforme metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizados sendo dois tratamentos (salsa minimamente processado e inteira), sendo realizados para cada tratamento 4 repetições em cada estação do ano. Os dados foram analisados com o auxílio do software SAEG Demo, versão 9.1. Os resultados das análises físico-químicas revelaram que o produto minimamente processado e a salsa inteira são diferentes estatisticamente apenas para o pH, em diferentes estações. As amostras de salsa, apresentam valores de pH próximos à neutralidade (pH= 5,6), já a acidez das minimamente processadas (17,5%) apresentou-se mais elevada do que a da salsa inteira (15,3%). As análises microbiológicas mostraram que a salsa inteira apresentou carga microbiana menor do que o produto minimamente processado. Com relação à pesquisa de Coliformes, ambos os produtos apresentaram-se em conformidade com a legislação. No entanto, 12,5% (n=1) das salsas inteiras e 37,5% (n=3) das salsas minimamente processadas estavam impróprias ao consumo por apresentar Salmonela em 25g de amostra. Conclui-se que o processamento mínimo não foi realizado seguindo as Boas Práticas de Fabricação e que este alimento, pronto para o consumo, pode veicular micro-organismos com potencial patogênico aos consumidores.

Palavras-chave: *Petroselinum crispum*, Processamento mínimo, Alimento seguro. Instituição de fomento: IFFluminense