

AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DE BACTÉRIAS E FUNGOS EM ALIMENTOS PREPARADOS E/OU ARMAZENADOS EM PANEAS DE BARRO: UMA ANÁLISE COMPARATIVA (APOIO UNIP)

Aluna: Ornella Antonini

Orientadora: Profa. Dra. Valdirene Francisca Neves dos Santos

Curso: Nutrição

Campus: Tatuapé

Um estudo arqueológico demonstra a existência de um macarrão cozido em bom estado de conservação, em vasilha de barro, que data de 4.000 anos. Nesse contexto, objetivou-se avaliar o crescimento de bolores e leveduras, bactérias mesófilas e contagem de coliformes fecais em pão francês, arroz e feijão cozido preparados e/ou armazenados em panelas de barro e de alumínio e compará-los com os valores preconizados como satisfatórios pela legislação vigente. Após o preparo, 49 amostras foram retiradas em diferentes escalas de tempo e encaminhadas para o laboratório de análise microbiológica. Nota-se que no pão francês, arroz e feijão cozido as condições sanitárias foram satisfatórias para a contagem de coliformes fecais tanto na panela de barro quanto na de alumínio em todos os períodos avaliados. Houve tendência de crescimento maior de bolores e leveduras para o feijão quando cozido na panela de alumínio, em uma e três horas após o preparo. Bolores e leveduras do pão fresco em uma hora após o armazenamento encontraram-se satisfatórios com a legislação vigente nos diferentes tipos de panelas, com redução significativa desses valores na panela de barro. Após 168 horas de armazenamento, os valores constatados estavam acima dos valores recomendados pela legislação, mas os pães armazenados nas panelas de barro apresentaram características morfológicas de leveduras, enquanto, na panela de alumínio, apresentaram bolores. Conclui-se que determinados alimentos, quando armazenados na panela de barro, parecem refletir melhor qualidade sanitária em comparação com a panela de alumínio. No entanto, são

necessários novos estudos bem delineados e com maior número de amostras, para a confirmação desses achados.