

PRESENÇA DE MESÓFILOS AERÓBIOS TOTAIS E ESPORO MESÓFILO AERÓBIO EM EXTRATO DE LEVEDURA (APOIO UNIP)

Aluno: Gilmar de Oliveira Junior

Orientadora: Profa. Dra. Mariana Casteleti Beraldo Massoli

Curso: Biomedicina

Campus: Assis

As leveduras são matérias-primas compostas de uma variedade de componentes que podem ser utilizados em vários tipos de processos industriais. O trabalho avaliou a presença de mesófilos aeróbios totais e esporo mesófilo aeróbio em produtos responsáveis pela área de ingredientes naturais destinados à alimentação humana e nutrição animal. Para a realização das análises, foram feitas diluições das amostras de leveduras e derivados e as mesmas foram contadas. As amostras foram avaliadas em duas etapas: inicial e final, após calculou-se a média das contagens. Em quatro amostras, encontraram-se contagens de esporos mesófilos aeróbios com aumento significativo em relação a outras contagens iniciais das mesmas amostras. Na avaliação final das contagens, houve aumento de sete amostras. A contaminação dos extratos de levedura pode levar indústrias a prejuízos, por isso se torna fundamental o controle microbiológico. Apesar de alguns valores elevados nas contagens, todas as amostras avaliadas estavam dentro dos padrões estabelecidos pela empresa, podendo ser comercializadas com segurança para os clientes.