

**PEREIRA; Yasmin Pereira**<sup>1</sup>

## RESUMO

O presente artigo tem como objetivo caracterizar os micro-organismos presentes no suco da polpa de goiaba do restaurante universitário através de análises microbiológicas desde o processo de estocagem, armazenamento e manipulação com intuito de identificar possíveis contaminações por microbiotas patogênicas. Normas de referência RDC A RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, regulamentando pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), considera a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos avaliar as condições higiênicas sanitárias de unidades produtoras de refeição. Estudo trata-se de uma análise microbiológica de caráter descritiva experimental quantitativa, da amostra do suco da polpa de goiaba coletada no restaurante da Universidade Federal do Ceará. A metodologia aplicada na pesquisa foi plaqueamento "Spreader Plate", onde as amostras são maceradas e diluídas, posteriormente elas são pipetadas em placas de Petri esterilizadas contendo o meio de cultura Ágar padrão para as análises de termófilas, psicrófilas, mesófilas e, nas análises de bolores e leveduras. Concluindo assim, que as análises realizadas não foram encontrados micro-organismos mesófilos, psicrófilos ou termófilos, pela contagem expressa em número de bactérias por mililitro. Entretanto às análises de bolores e leveduras obtiveram resultados positivos, pela escala de contagem, com valores entre 30 e 300 colônias ou  $3,0 \times 10^2$  UFC/mL. Sendo assim, percebermos a importância das análises microbiológicas do suco da polpa de goiaba é essencial para os parâmetros de sanidade do produto e a redução de possíveis doenças alimentares, ocasionados por micro-organismos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Contaminação, Micro-organismo, Análise de polpa de goiaba

<sup>1</sup> Graduada em Nutrição pela Universidade de Fortaleza, yasminn.nutri@gmail.com