



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE BEBIDAS LÁCTEAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE FRUTAL, MG

Ferreira, O.E.¹, Jambera, R.V.², Martins, E.S.³

^{1,2,3}Departamento de Ciências Exatas e da Terra- Universidade do Estado de Minas Gerais- Frutal, Minas Gerais, e-mail: osania@uemgfrutal.org.br

O desenvolvimento de produtos dentro dos padrões higiênico-sanitários é essencial para empresas que buscam se consolidar no mercado. Para tanto, é importante seguir as normas dos órgãos de vigilância sanitária, garantindo que os alimentos comercializados encontrem-se dentro dos padrões estabelecidos por lei. Fatores que vão deste o processo de fabricação até a manipulação e o armazenamento inadequado dos alimentos podem favorecer a contaminação e proliferação de micro-organismos, provocando sua deterioração, com alterações nas suas características organolépticas. Este trabalho avaliou a qualidade microbiológica de bebidas lácteas (tipo barriga mole) comercializadas no município de Frutal-MG. Foram realizadas análises físico-químicas (pH e acidez Donic) e microbiológicas (coliformes totais e termotolerantes, contagem de colônias de fungos filamentosos, leveduras e bactérias lácticas). Coletou-se 5 amostras de 2 marcas de bebidas lácteas comercializadas no município, de diferentes lotes de fabricação. As bebidas lácteas apresentaram-se dentro dos padrões estipulados pela ANVISA quanto à ausência de contaminação por coliformes. No entanto, em uma das marcas analisadas, observou-se a presença de bolor e a contagem de bactérias lácticas foi muito baixa em 3 amostras da marca A e em todas as amostras da marca B.

Agradecimentos: A Universidade do Estado de Minas Gerais- Campus de Frutal-MG