



## AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE EMBALAGENS PARA PIZZA

Sampaio, M. N. M.<sup>1</sup>, Simões, B. V.<sup>2</sup>, Pires, E. F.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia Rural - Universidade Federal Rural de Pernambuco - Recife, Pernambuco, <sup>2</sup>Departamento de Tecnologia Rural - Universidade Federal Rural de Pernambuco - Recife, Pernambuco, <sup>3</sup>Departamento de Tecnologia Rural - Universidade Federal Rural de Pernambuco - Recife, Pernambuco, email: [efpi@uol.com.br](mailto:efpi@uol.com.br)

A riqueza de nutrientes em sua composição, a intensa manipulação durante o processamento e o transporte à temperatura ambiente são fatores que tornam a pizza um alimento favorável ao desenvolvimento microbiano. A segurança alimentar é de responsabilidade de todos que estão envolvidos na produção do alimento, sobretudo de suas embalagens. Foram coletadas 15 embalagens de 3 diferentes lotes destinadas a 3 diferentes clientes com o objetivo de realizar análises microbiológicas e identificar, dessa forma, potenciais fontes de contaminação nos métodos de fabricação das caixas. Com o auxílio de um swab contendo meio de estoque, as superfícies internas da embalagem foram amostradas. O material coletado foi inoculado em 3 meios de cultura adequados ao desenvolvimento de bactérias mesófilas, coliformes e fungos, conforme metodologia estabelecida pela AOAC. Os resultados obtidos nas análises de Bactérias Aeróbias Mesófilas indicaram 25 UFC/caixa, 12 UFC/caixa e 8 UFC/caixa - positividade significativa - em embalagens dos lotes 9h04, 11h15 e 15h43, respectivamente. Já a contagem de leveduras apresentou 8 UFC/caixa, 3 UFC/caixa, 1 UFC/caixa para os respectivos lotes acima citados. Com base nos resultados, obtidos através da média de 5 determinações, é possível concluir que as embalagens não proporcionam segurança eficiente para a preservação da qualidade do produto e que a contaminação bacteriana tem sua origem provavelmente a partir dos equipamentos ou dos ambientes de produção e de armazenamento das matérias-primas (papelão, papel, cola). A higienização das mãos dos manipuladores se mostrou satisfatória, uma vez que apresentou ausência para o grupo dos Coliformes Totais e Fecais. A variação na positividade, tanto bacteriana quanto fúngica, das análises microbiológicas de embalagens coletadas em horários diferentes, demonstra a íntima relação entre a redução dos microrganismos contaminantes e a prática mais eficaz dos métodos de higienização adotados na fabricação.

**Agradecimentos:** DTR/UFRPE.