



MISTURA FORTIFICADORA A BASE DE FÍGADO SUÍNO: AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Moraes, P. C.¹; Srebernich, S. M.¹

¹Faculdade de Nutrição – Pontifícia Universidade Católica de Campinas, Campinas, São Paulo, e-mail: srebernich@puc-campinas.edu.br

A carência nutricional de ferro, também conhecida por anemia ferropriva, é mundialmente reconhecida devido à sua intensa ocorrência decorrente da baixa ingestão de alimentos fonte de ferro e da insuficiente absorção do ferro ingerido. O enriquecimento de alimentos com ferro é uma das estratégias utilizadas para prevenir e controlar a anemia ferropriva. Entretanto, as formas biodisponíveis são quimicamente reativas e frequentemente produzem efeitos indesejáveis quando adicionadas aos alimentos. Uma das opções para suprir a carência de ferro é através do consumo de produtos cárneos, principalmente fígado. Desse modo, o objetivo desse trabalho foi produzir um alimento na forma de pó contendo alta concentração de fígado suíno (54,3%) além de cebola (17,7%), creme de leite desnatado (25,7%) e condimentos (2,3%) e que estivesse dentro dos parâmetros microbiológicos estabelecidos pela legislação brasileira. Este produto, desidratado por processo de liofilização, foi denominado mistura fortificadora (MF). Tal mistura foi submetida às determinações microbiológicas de *Bacillus cereus*, coliformes a 45°C e *Salmonella* sp. Os resultados obtidos mostraram ausência para *Bacillus cereus* e *Salmonella* sp, contagem <2,0 NMP/g para Coliformes a 45°C. Portanto, sob o aspecto microbiológico, o produto desenvolvido mostrou estar de acordo com a Resolução RDC no. 12 (ANVISA, 2001) podendo ser oferecido na alimentação escolar para crianças entre 2 e 6 anos visando minimizar ou controlar a deficiência de ferro.

Agradecimentos: FAPIC/Reitoria - Pontifícia Universidade Católica de Campinas