



**QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DAS POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS
ANALISADAS NO LABORATÓRIO CENTRAL DR. ALMINO FERNANDES –
LACEN/RN DURANTE O PERÍODO DE 2009 A 2011**

Costa, EPD*; Pinheiro, CLV*; Maia, CMM*; Almeida, VLB*; Medeiros, MS*; Carvalho, KTC*; Costa, VMF*

*Departamento de Análise de Produtos e Ambiente – Laboratório Central Dr. Almino Fernandes – LACEN/RN, Natal/RN, email: produtoslacen@rn.gov.br

A produção de polpa de frutas tem se tornado uma alternativa de renda no nordeste brasileiro e seu comércio vem aumentando muito nos últimos anos devido a vários aspectos como: armazenamento das polpas fora da época de produção dos frutos, aumento da divulgação de produtos de frutas no comércio exterior e a praticidade da utilização na mesa do consumidor. As frutas e seus derivados são em geral alimentos ácidos e a elevada acidez restringe a microbiota deteriorante e o desenvolvimento de microorganismos patogênicos. A microbiota existente nos produtos de frutas é proveniente das condições da matéria-prima e da etapa de lavagem durante o processo de beneficiamento, além das condições higiênico-sanitárias dos manipuladores, equipamentos e ambiente industrial em geral. Objetivou-se investigar a qualidade microbiológica em polpas de frutas congeladas, analisadas no LACEN/RN, durante os anos de 2009 a 2011, de acordo com os padrões microbiológicos regulamentados pela Resolução – RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 – ANVISA/MS. Foram coletadas 26 amostras em 2009, 15 amostras em 2010 e 22 amostras em 2011 de diferentes marcas e locais, na modalidade fiscal em triplicata. Seguindo a recomendação da Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, foram realizadas as seguintes análises: NMP de Coliformes a 45°C e Determinação de *Salmonella sp*/25g. Os resultados revelaram que das amostras analisadas durante esse período, 01 (7%) apresentou resultado insatisfatório para o ensaio de NMP de Coliformes a 45°C em 2009, 01 (7%) foi reprovada também pelo NMP de Coliformes a 45°C em 2010, e no ano de 2011, 100 % das amostras estavam satisfatórias. Conclui-se que: quanto ao aspecto microbiológico, a maioria das polpas analisadas no período de 2009 a 2011 apresentaram-se satisfatórias, evidenciando uma melhoria do produto final e ressaltando a importância das ações de Vigilância Sanitária tanto na inspeção das condições higiênico-sanitárias do processo produtivo, quanto no monitoramento contínuo da qualidade das empresas produtoras de polpas de frutas.

Agradecimentos: LACEN/RN e SESAP/RN