

## **IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

### **P-128-22 QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA ÁGUA UTILIZADA NA SANITIZAÇÃO DE VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS**

**Autores:** Pereira APM (Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).) ; Werle CH ( Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP).) ; Hoffmann FL (Universidade Estadual Paulista (Unesp). Diamantina, MG.)

#### **Resumo**

O processamento mínimo de vegetais tem como objetivo oferecer ao consumidor frutas e hortaliças prontas para o preparo/consumo, ou seja, alimentos práticos, que economizam tempo, espaço e mão-de-obra. Além disso, devem apresentar características de produto fresco, boa aparência, qualidade nutritiva e segurança para o consumidor. Conservantes químicos podem ser utilizados para aumentar a vida de prateleira de vegetais minimamente processados, desta forma é indispensável que a água de lavagem, onde o conservante é adicionado, seja de boa qualidade microbiológica, uma vez que essa etapa é responsável por reduzir a carga microbiana inicial visando a obtenção de produtos microbiologicamente mais seguros. Neste sentido, o objetivo deste estudo foi realizar uma monitoração da qualidade microbiológica da água utilizada na etapa de sanitização, por uma microempresa produtora de vegetais minimamente processados. Foram realizadas análises para bactérias aeróbias mesófilas, coliformes totais, coliformes termotolerantes e pesquisa de *Escherichia coli* segundo metodologia recomendada por Silva, N. et al. (2007). Os resultados das análises realizadas nas amostras de água indicaram que nenhuma delas apresentou contagens acima do padrão preconizado pela legislação para os microrganismos pesquisados. As amostras apresentaram valores médios de  $1,00 \times 100$  UFC/mL para bactérias aeróbias mesófilas,  $< 2$  NMP/mL para coliformes totais e termotolerantes e não foi constatada a presença de *Escherichia coli* em nenhuma delas. Desta forma, tais valores foram satisfatórios, visto que a presença destes microrganismos podem comprometer a saúde do consumidor. Diante dos resultados obtidos neste estudo, observa-se que a água utilizada na microempresa encontra-se perfeitamente adequada para a utilização no processamento dos vegetais.