

AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS, COMERCIALIZADAS NA REGIÃO DO VALE DO PARAÍBA, SP, BRASIL

Capuano DM, Villela FRMA, Martins KRMF, Benedetti SRC, Oliveira NSP, Lobato MCP

Instituto Adolfo Luz, Taubaté, SP – e-mail: dmcapuano@ig.com.br

Nos últimos anos é crescente a preocupação com o consumo de alimentos naturais, mais saudáveis, aliada a procura por alimentos prontos ou semi-prontos, mais práticos e convenientes, devido ao estilo de vida da população, com pouco tempo para o preparo das refeições. Neste contexto, houve um crescimento do mercado de alimentos minimamente processados no Brasil. Produtos minimamente processados podem ser definidos como frutas e hortaliças, que tenham sido fisicamente alteradas mas que permaneçam em estado fresco. O processamento mínimo compreende uma ou várias operações, visando à manutenção do produto fresco, saudável, seguro e, na maioria das vezes, pronto para o consumo. Contudo, nem sempre a sanitização é suficiente para garantir a inocuidade destes produtos, levando à contaminações que podem colocar em risco a saúde do consumidor. O objetivo deste estudo foi avaliar as condições higiênico-sanitárias de hortaliças minimamente processadas, comercializadas na região do Vale do Paraíba, SP. Foram analisadas 36 hortaliças folhosas, higienizadas, de diferentes marcas, provenientes de supermercados dos municípios de Taubaté e São José dos Campos. De acordo com os métodos recomendados pela APHA (2001), foram determinadas as populações de microrganismos aeróbios psicrotrófilos, coliformes totais e termotolerantes e pesquisa de *Salmonella* spp. Na análise parasitológica a água de lavagem das hortaliças foi submetida aos métodos de Oliveira & Germano (1992), da sedimentação espontânea e da centrífugo-flutuação em sulfato de zinco. Foi constatado que 10 (27,7%) hortaliças estavam em desacordo com a legislação em vigor, sendo que 19,4% apresentavam coliformes termotolerantes acima dos limites permitidos (Resolução RDC nº 12/2001, da ANVISA/MS), 8,3% a presença de parasitos e 5,5% a presença de fragmentos de insetos (Portaria nº 326/1997 da SVS/MS). Diante dos resultados obtidos, é necessário a promoção de ações sanitárias de orientação aos fabricantes, bem como de legislação específica para este tipo de alimento, que garantam a segurança dos mesmos.