

VIII ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

AValiação Microbiológica e da Rotulagem de Massas Alimentícias Frescas, Refrigeradas, Comercializadas na Região de Ribeirão Preto/SP, Brasil

Comelli C¹, Chiarini E², Prado SPT¹, Ribeiro EGA¹, Matias RC¹, Bergamini AMM¹, Oliveira MA¹.

Instituto Adolfo Lutz – Laboratório Regional de Ribeirão Preto, SP¹; Universidade de São Paulo (USP) – Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental da Faculdade de Ciências Farmacêuticas, São Paulo, SP² – e-mail: clau.comelli@hotmail.com

Este estudo teve por objetivos avaliar a qualidade microbiológica e a rotulagem de massas alimentícias frescas, refrigeradas e semi-prontas, comercializadas em Ribeirão Preto/SP e região. Foram analisadas 40 amostras de massa para lasanha, massa para pastel, massa para pizza e nhoque sem molho, sendo 24 industrializadas e 16 caseiras, as quais foram adquiridas aleatoriamente em feiras livres e supermercados de Ribeirão Preto/SP e região, no período de agosto a outubro de 2008. As amostras foram analisadas de acordo com os protocolos recomendados por Downes & Ito (APHA, 2001), para determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes a 45°C e *Escherichia coli*, presença ou ausência de *Salmonella* sp., enumeração de bactérias aeróbias psicrótróficas, Estafilococos coagulase positiva e *Bacillus cereus*. Os dizeres de rotulagem foram avaliados com base nas Resoluções – RDC n° 259 de 20/09/02, RDC n° 359 e RDC n° 360 de 23/12/03, da ANVISA/MS e da Lei Federal n° 10.674 de 16/05/03. Dentre as 40 amostras avaliadas, duas não atenderam aos padrões determinados para coliformes a 45°C (lasanha industrializada) e coliformes a 45°C e *B. cereus* (nhoque caseiro). Bactérias aeróbias psicrótróficas foram detectadas em 31 amostras com populações entre 1,30 e 9,11 log₁₀ UFC/g. Das 29 amostras que possuíam rótulos 65% estavam em desacordo com a RDC n° 259/02, 24% em desacordo com a Lei Federal n° 10.674/03, 58% em desacordo com a RDC n° 359/03 e 66% em desacordo com a RDC n° 360/03. Diante das inconformidades constatadas verifica-se a necessidade de implantação das boas práticas de fabricação nos locais de fabricação destas massas, garantindo-se assim, um padrão de qualidade confiável e seguro aos consumidores e melhor adequação quanto às normas gerais de rotulagem por parte dos fabricantes deste tipo de alimento.