

### AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE TAUBATÉ/SP

Razzouk LG<sup>1</sup>, Villela FRMA<sup>2</sup>, Oliveira NSP<sup>2</sup>, Lobato MCP<sup>2</sup>, Santos SIS<sup>2</sup>, Alves Junior JLM<sup>1.0</sup>

Bolsista do Programa PAP- FUNDAP, SP<sup>1</sup>; Instituto Adolfo Lutz, Taubaté, SP<sup>2</sup>; Brasil;  
e-mail:favillela@uol.com.br

Diante do crescimento da industrialização e do consumo de alimentos congelados em geral, destacando-se o grande potencial mercadológico, acrescenta-se o fato que atualmente há uma variedade de frutas disponíveis com sabores exóticos, bastante agradáveis que apresentam a vantagem de serem encontradas no período de entressafra. Neste contexto, o objetivo do trabalho foi avaliar os aspectos microbiológicos de polpas de frutas congeladas, comercializadas em um supermercado do município de Taubaté/SP. No período de outubro a novembro de 2008 foram analisadas 30 amostras de polpas congeladas, oriundas de três marcas comerciais diferentes, representadas pelos sabores: morango, maracujá, manga, abacaxi e uva, tendo sido realizadas duas repetições de cada sabor. As análises realizadas foram: Número Mais Provável (NMP) de Coliformes totais e termotolerantes como também a pesquisa de *Salmonella* spp, utilizando a metodologia recomendada no *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods* (APHA 2001). Os resultados encontrados, demonstraram que 100% das amostras analisadas estavam de acordo com a Resolução RDC nº 12/2001 da ANVISA/MS. Deste modo, os dados destacaram a provável inexistência de falhas durante o processo tecnológico de fabricação, transporte e de comercialização desses produtos, os quais, podem ser considerados microbiologicamente seguros para consumo. Por outro lado, a partir dos resultados obtidos neste estudo pode-se inferir que a prática adequada de congelamento foi um dos fatores positivos que evitaram problemas relacionados à quebra da cadeia de frio durante o manejo do produto, impedindo o crescimento microbiano e o comprometimento da qualidade do produto.