

OCORRÊNCIA DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES, *ESCHERICHIA COLI*, BOLORES E LEVEDURAS E PESQUISA DE *SALMONELLA* SPP. EM VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Pereira APM¹, Hoffmann FL¹.

Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas - IBILCE - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" – UNESP, Laboratório de Microbiologia de Alimentos - Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, São José do Rio Preto, SP¹. - email: anapaulampbio@yahoo.com.br

A demanda por dietas saudáveis, a praticidade cada vez mais exigida pelas redes de fast-food e restaurantes e a crescente participação feminina no mercado de trabalho, reduzindo o tempo gasto no preparo das refeições, resultou em uma expansão no setor de vegetais minimamente processados. Devido ao alto teor de umidade, intensa manipulação e falhas durante as etapas do processamento, esse produto alimentício geralmente constitui um ótimo meio para o desenvolvimento de microrganismos. Nesse sentido, esse trabalho teve por objetivo analisar as condições higiênico-sanitárias e a ocorrência de leveduras em vegetais minimamente processados produzidos por uma micro empresa localizada em São José do Rio Preto - SP. Foram realizadas coletas de amostras de acelga, cenoura, couve, milho, quiabo, repolho e vagem, nas quais foi avaliada a qualidade microbiológica por meio da determinação do Número Mais Provável (NMP) para coliformes totais e termotolerantes, contagem de bolores e leveduras e pesquisa de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. As análises microbiológicas foram realizadas no dia do processamento dos vegetais (t_0) e com 7 dias de fabricação (t_7). Para coliformes totais, 50% dos vegetais apresentaram altos valores (>1100). Os resultados para coliformes termotolerantes de todas as amostras (100%) encontraram-se de acordo com a legislação vigente, assim como para *Salmonella* spp.. A ocorrência de *Escherichia coli* foi confirmada em 14,3% das amostras. Embora a legislação federal não estabeleça padrão para bolores e leveduras, as amostras apresentaram elevadas contagens ($1,85 \times 10^2$ a $2,00 \times 10^6$). Mesmo com a ausência de inconformidade para os padrões estabelecidos para coliformes termotolerantes e *Salmonella* spp., a presença de *Escherichia coli* e altos valores para bolores e leveduras e coliformes totais indicam a necessidade de uma maior adequação das práticas higiênicas em toda a linha de processamento dos vegetais, o que tende a minimizar a presença da microbiota indesejável.