

## **Caracterização microbiológica, microscópica e sensorial de polpas de frutas adquiridas no comércio da Grande São Paulo**

João Paulo<sup>1\*</sup>, <https://orcid.org/0001-0000-1234-1234>

Maria Socorro<sup>2</sup>, <https://orcid.org/0001-0000-4321-4321>

Paulo Lucio Silva<sup>3</sup>, <https://orcid.org/0001-0000-1122-1122>

Ana Paula dos Santos<sup>2</sup>, <https://orcid.org/0001-0000-2211-1212>

<sup>1</sup> Núcleo de Morfologia e Microscopia, Centro de Alimentos, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

<sup>2</sup> Departamento de Morfologia, Faculdade de Saúde Total, Universidade de Holambra, Holambra, SP, Brasil.

<sup>3</sup> Núcleo de Ciências Químicas e Bromatológicas, Centro de Laboratório Regional de Santo André, Instituto Adolfo Lutz, Santo André, SP, Brasil.

\*Autor de correspondência: [joao.paulo@ial.sp.gov.br](mailto:joao.paulo@ial.sp.gov.br)

### **Área temática: Bromatologia e Química**

#### **RESUMO**

Os produtos derivados de frutas, comercializados no Brasil e exportados, exigem do setor produtivo atendimento aos padrões de qualidade e segurança. O presente estudo teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica, microscópica e sensorial de polpas de frutas comercializadas na região da Grande São Paulo. Foram analisadas 37 amostras de polpa, abrangendo 11 de tomate, 9 de goiaba, 9 de morango e 8 de manga, adquiridas

em diversos estabelecimentos comerciais no ano de 2023. As técnicas para análise microbiológica e microscópica foram fundamentadas nas metodologias oficiais da *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC), e realizou-se a análise sensorial para avaliar os atributos organolépticos. A caracterização microbiológica, microscópica e sensorial das polpas de frutas adquiridas revelou resultados satisfatórios, que destacam a qualidade e a segurança dos produtos comercializados na região. Por meio da análise microbiológica, foram detectados baixos níveis de contaminação por microrganismos patogênicos, e conformidade com os padrões sanitários e regulatórios. Os resultados da análise microscópica indicaram a integridade e a pureza dos produtos, já que não foram encontrados fragmentos de insetos, pelos de roedor ou mesmo ácaro nas amostras avaliadas. Quanto à avaliação sensorial, os resultados foram satisfatórios, demonstrando que as polpas de frutas atenderam às expectativas dos consumidores em termos de sabor, aroma, textura e cor. Esses resultados positivos têm impactos significativos no mercado de polpas de frutas, indicando a oferta de produtos seguros e de alta qualidade, promovendo a saúde pública e o bem-estar da população.

**Palavras-chave.** Frutas, Controle de Qualidade, Vigilância Sanitária.

**Comitê de Ética:** Universidade de Holambra, Parecer nº 1.234.567.

**Órgão Financiador:** FAPESP, Processo nº 2025/12345-6.