



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise da qualidade microbiológica de maioneses comercializadas em Pombal

Everton V. da SILVA, João F. S. NETO, Fernanda dos S. N. de MELO, Alfredina dos S. ARAÚJO

Everton Vieira da Silva

LMA/UATA/CCTA. Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: evertonquimica@hotmail.com

A maionese é definida como um creme feito à base de óleo, ovos e condimentos, sendo preparada a frio e apresentando-se em forma de emulsão. Acredita-se que o molho tenha surgido em 1766 na França e logo conquistaria o mundo inteiro, sendo utilizado em diversas receitas. No Brasil, o mercado é expressivo com 83,6%, ou seja, 36,8 milhões de lares e chegando a movimentar em torno de R\$ 600 milhões de reais anuais. Pensando nessa larga utilização, verificou-se a qualidade das maioneses comercializadas em Pombal - PB e para isso, coletou-se maioneses de três marcas diferentes (M₁, M₂ e M₃), com três repetições cada, estas apresentando datas de validade e lotes diferentes. A análise microbiológica foi realizada no Laboratório de Microbiologia de Alimentos do CCTA/UFCG do Campus de Pombal-PB. Os parâmetros analisados foram Coliformes a 35°C e 45°C, pesquisa de *Staphylococcus spp.* e *Salmonella sp.*, de acordo com a metodologia descrita por LANARA (1981). Quanto à análise de coliformes a 35° foram detectados em todas as amostras com médias de 0,02x10², 0,06x10² e 3,7x10² NMP/g para as amostras M₁, M₂ e M₃ respectivamente, a presença desses microrganismos não indica necessariamente a presença de contaminação fecal recente ou a ocorrência de enteropatógenos, sendo assim, um número elevado de coliformes pode indicar manipulação em condições precárias de higiene, condições inadequadas de temperatura de armazenamento, manejo inadequado por parte dos manipuladores. Nos parâmetros coliformes à 45 °C e *Salmonella sp.* não foi detectada a presença destes microrganismos. Para *Staphylococcus spp.* em todas as amostras foram encontrados valores médios de 0,1x10², 0,14x10² e 32x10² UFC/g, M₂, M₁ e M₃, respectivamente. A presença deste microrganismo pode constituir um risco à saúde pública, podendo causar intoxicação estafilocócica alimentar. De acordo com os resultados microbiológicos obtidos, conclui-se que as amostras apresentam condições sanitárias satisfatórias, de acordo com a RDC n°12 de 2001.

Palavras-chave: coliformes, *Staphylococcus spp.*, *Salmonella sp.*, maionese, contaminação.

