



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise da qualidade microbiológica de café solúvel comercializado em supermercados de 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

O café é uma bebida produzida a partir do fruto maduro de espécies conhecidas do gênero *Coffea*, nas quais se destacam a *Coffea arábica*, *Coffea libérica* e *Coffea robusta*. Atualmente o café é uma das bebidas mais conhecidas e consumidas em todo o mundo e o Brasil destaca-se nesse meio como um dos grandes produtores das diversas variedades de grãos existentes. No Brasil, o café é comercializado de diversas formas, desde produtos mais tradicionais como o café fino, extra forte à outros mais sofisticados como o solúvel, descafeinado e ao leite. Pensando nesse vasto comércio, analisou-se a qualidade do café solúvel comercializado em Pombal – PB, para isso, coletou-se 3 amostras indicativas, de 3 marcas diferentes (C_1 , C_2 e C_3), com 3 repetições cada, estas apresentando datas de validade e lotes diferentes. As análises microbiológicas foram realizadas no Laboratório de Microbiologia de Alimentos do CCTA/UFCG do Câmpus de Pombal- PB. Os parâmetros analisados foram coliformes à 35°, coliformes à 45° e pesquisa de *Salmonella sp.*, utilizando metodologia descrita por LANARA (1981). Para coliformes a 35°, os valores médios encontrados foram de 8, 25 e 108 NMP/g, para as amostras C_1 , C_3 e C_2 , a presença desse microrganismo não indica necessariamente a presença de contaminação fecal recente ou a ocorrência de enteropatógenos, sendo assim, a presença de um número elevado de coliformes à 35 °C pode indicar manipulação excessiva do café, manipulação em condições precárias de higiene, condições inadequadas de temperatura de armazenamento e/ou manejo inadequado por parte dos manipuladores. Em todas as amostras não foi detectada a presença de coliformes à 45°C e *Salmonella sp.* Os resultados microbiológicos obtidos mostraram-se de acordo com a RDC nº12 de 2001, concluindo-se que as amostras de café solúvel comercializadas nos supermercados de Pombal apresentam condições sanitárias satisfatórias, portanto próprias para o consumo humano, sendo assim podemos ressaltar que as condições de manipulação e as boas práticas foram adequadas, comprovando a qualidade dos produtos e consequentemente a segurança do consumo.

Palavras-chave: coliformes à 35°C, coliformes à 45 °C, *Salmonella sp.*, café solúvel, contaminação.

