



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Pesquisa de indicadores sanitários no pão francês de panificadoras do município de Pombal - PB

Geraildo A. S. SILVA, Simone S. MARTINS¹, Fabiano F. de LIMA, Janailson da C. ALMEIDA, Alfredina dos S. ARAÚJO

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: alexandregeraildo@gmail.com

Pão francês é definido como produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Esse tipo de pão é um dos mais consumidos no Brasil, no entanto em algumas panificadoras, a precariedade das instalações, aliada às condutas não higiênicas, deixam dúvidas sobre as condições mínimas necessárias para o consumo seguro deste alimento. Essa pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do pão francês de cinco panificadoras do município de Pombal - PB. As amostras pesando 50 g foram acondicionadas e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Centro Vocacional Tecnológico de Pombal (CVT/UFCG), onde foram realizadas as análises de coliformes a 35°C e a 45°C, Bolores e Leveduras, Contagem Padrão de Bactérias Aeróbias Mesófilas e *Salmonella sp.* Dos resultados obtidos nas cinco amostras analisadas apenas na amostra (P₃) obteve-se valores acima dos padrões de referencia para Bolores e Leveduras indicando condições higiênicas inadequadas durante o processamento de obtenção do produto. Os resultados para Coliformes a 35°C estiveram entre 0,06x10² NMP/g e 4,5x10² NMP/g e para Coliformes a 45°C foram de no máximo de 0,44x10¹ NMP/g. A Contagem Total de Bactérias Mesófilas apresentou resultados entre 4,5x10³ e 113x10³ UFC/g. Na identificação de *Salmonella sp.*, constatou-se a presença em 44% dos pães analisados, podendo ser classificados como impróprios ao consumo, devido a esta bactéria gram-negativa ser causadora de infecções ao ser humano. Os resultados evidenciam condições inadequadas de fabricação e manipulação dos pães, sendo necessária uma maior fiscalização e acompanhamento do processo de produção e comercialização, sendo assim supõe-se que há a necessidade de realização frequente de treinamentos com o intuito de controlar doenças vinculadas por alimentos.

Palavras-chave: *Salmonella sp.*, pão francês, panificadoras, contaminação, microbiológica

