



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise microbiológica de saladas servidas em restaurantes da cidade de Pombal - PB

Magno S. ARAÚJO, Maria do S.A. RODRIGUES, Rayvglimar A. dos S. SILVA, Wiaslan F. MARTINS,
Alfredina dos S. ARAÚJO

Magno de Souza Araújo

Mestrando em Sistemas Agroindustriais do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCEG –
Universidade Federal de Campina Grande, Campus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB.
E-mail: magno_cgpb@hotmail.com

Uma alimentação balanceada traz harmonia e equilíbrio para o nosso organismo. Para isso se faz importante incluir saladas no cardápio, pois são ricas em nutrientes que ajudam a melhorar o funcionamento do nosso organismo e são de fácil e rápida digestão. As saladas cruas são alimentos que apresentam um alto risco de contaminação microbiológica que pode acontecer desde o plantio até a distribuição nos restaurantes, com isso as condições higiênico-sanitárias do seu preparo são indispensáveis, pois a manipulação incorreta comprometerá a sua qualidade final. Em virtude disto, o seguinte trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de saladas cruas servidas em três restaurantes “self-service” da cidade de Pombal-PB, analisadas quanto aos seguintes parâmetros: Coliformes à 35°C e a 45°C, pesquisa de *Salmonella* e *Escherichia coli*, utilizando metodologia descrita por LANARA (1981). Foram coletadas amostras, com cinco repetições cada, perfazendo um total de 15 amostras. As amostras coletadas foram transportadas sob refrigeração para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do CVT/UFCEG - Campus Pombal. Após a análise dos resultados e da comparação dos mesmos com a legislação em vigor, foi verificado que em 100% das amostras, o grupo coliformes a 35°C apresentou NMP/g >1100, em 40% das amostras, o grupo coliformes a 45°C apresentou NMP/g >1100. Observou-se também que 100% apontaram presença de *Salmonella* sp e 66,6% contaminação por *Escherichia coli*, Esses resultados demonstram, de maneira geral, o risco potencial que o consumo de saladas cruas em restaurantes da cidade de Pombal oferecem à saúde do consumidor, decorrente da má qualidade da matéria-prima, nem sempre higienizada e sanitizada corretamente, além da manipulação e higiene inadequados.

Palavras-chave: salada crua, restaurantes, contaminação, qualidade higiênico-sanitária.

