



AVALIAÇÃO DA CONTAMINAÇÃO DE SUPERFÍCIES DE EMBALAGENS DE ALUMÍNIO DE BEBIDAS CARBONATADAS

Firme, L.V.¹, Ueno, M.²

¹Departamento de Biologia – Universidade de Taubaté, São Paulo, e-mail: louisevalerio.bio@gmail.com

²Instituto Básico de Biociências – Universidade de Taubaté, São Paulo, e-mail: mariueno@unitau.br

Com um consumo extraordinário de bebidas em latas de alumínio, surgem dúvidas quanto à problemática da contaminação da superfície a ter contato com a boca e a necessidade da higienização das embalagens. O presente estudo objetiva avaliar a contaminação microbiológica de superfícies de latas de cervejas e refrigerantes comercializadas, em bares, restaurantes, ambulantes e quiosques; bem como avaliar a influência do selo de alumínio na proteção contra a contaminação em latas de cerveja. Na abordagem metodológica, foram avaliadas 60 latas de alumínio, seladas e não seladas contendo cerveja e latas não seladas contendo refrigerante, disponíveis no comércio de Taubaté e Ubatuba -SP, onde foram coletadas durante a alta temporada de férias; no período de outubro de 2011 a fevereiro de 2012. A contaminação microbiológica das embalagens de alumínio foram avaliadas por meio de detecção de coliformes totais, coliformes termotolerantes e *Escherichia coli*; contagem total de bactérias aeróbicas mesófilas e contagem total de bolores e leveduras. Os resultados apontaram que, em Taubaté amostras de cerveja adquiridas no comércio ambulante apresentaram elevada contaminação por coliformes totais e coliformes termotolerantes, observados em uma lata de cerveja selada (≥ 2.400 NMP/g) e uma lata de cerveja não selada (≥ 2.400 NMP/g), e amostras de refrigerantes providas de quiosques apresentaram o maior nível de contaminação por bactérias mesófilas ($2,83 \times 10^3$ UFC/cm²), e por bolores e leveduras ($2,38 \times 10^3$ UFC/cm²). Em Ubatuba, as amostras adquiridas em bares apresentaram alto nível de contaminação de cervejas seladas (1100 NMP/g) e cervejas não seladas (≥ 2400 NMP/g). Da mesma forma amostras adquirida em bares apresentaram os maiores níveis de contaminação por bactérias aeróbicas mesófilas ($7,29 \times 10^2$ UFC/cm²) nas e as amostra provenientes de restaurantes apresentaram alta contaminação por bolores e leveduras (3×10^2 UFC/cm²). Conclui-se que, latas com e sem o selo mostraram níveis de contaminação semelhante nos diferentes ambientes de coletas, indicando que o selo não promove proteção contra contaminação. As altas contagens de bactérias e fungos presentes nas embalagens indicam que há perigo potencial no hábito de se consumir bebidas diretamente das embalagens de alumínio sem prévia higienização.

Agradecimentos: CNPq