



CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA SALADA DO ACARAJÉ COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE LAURO DE FREITAS, BAHIA.

Queiroz, C.S.de; Santos, A.A.; Tigre, D.M.

Curso de Farmácia. Faculdades de Ciências Agrárias e da Saúde (UNIME)

Alimento produzido de maneira artesanal, o acarajé é um tradicional prato da culinária baiana sendo constituído por um bolinho de feijão fradinho frito no azeite de dendê, adicionado ou não, caruru, vatapá, salada verde, camarão seco e pimenta. A salada do acarajé é constituída de tomate e cebola frescos, que são cortados e misturados. Estes elementos são utilizados de forma crua, enquadrando-se em alimentos minimamente processados, pronto para consumo imediato. Como todo alimento comercializado na rua, o acarajé, pode ser contaminado por micro-organismos devido às condições de sua comercialização, tornando-se um risco potencial à saúde do consumidor. Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a qualidade higiênico-sanitária da salada do acarajé comercializada em diversos pontos no município de Lauro de Freitas, Bahia, e comparar os resultados com os valores estabelecidos pela RDC N° 12, de 02 de Janeiro de 2001. Foram analisadas 20 amostras de salada entre julho e agosto de 2011. As amostras foram coletadas em sacos plásticos estéreis, identificadas, acondicionadas sob refrigeração e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos, do curso de Farmácia da UNIME (União Metropolitana para o Desenvolvimento da Educação e Cultura), unidade Lauro de Freitas, Bahia. Nas análises microbiológicas utilizou-se a técnica de tubos múltiplos para pesquisa de coliformes totais e coliformes fecais (coliformes termotolerantes). A partir dos tubos positivos para coliformes termotolerantes, realizou-se o isolamento e a identificação de *Escherichia coli*. Observou-se que das 20 amostras analisadas, 80% (16) apresentaram-se contaminadas por bactérias do grupo dos coliformes totais e coliformes termotolerantes; das 16 amostras positivas para coliformes termotolerantes, em 62,5% (10) isolou-se a bactéria *Escherichia coli*. Tais contaminações podem ocorrer através das mãos dos manipuladores, objetos contaminados, e também por contaminação cruzada entre elementos distintos. Nossos resultados demonstraram que a salada do acarajé comercializada pela maioria das baianas no município de Lauro de Freitas, Bahia, encontrava-se imprópria para o consumo. Desta forma, podemos sugerir que há necessidade de investimento para capacitação ou orientação das baianas, quanto à correta manipulação, armazenamento e comercialização deste alimento, sendo ainda imprescindível uma maior fiscalização por parte dos órgãos competentes.