



## AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BOLOS CONFEITADOS COMERCIALIZADOS EM TERESINA, PI

Oliveira, J.T.<sup>1</sup>, Carvalho, C.E.S.<sup>1</sup>, Moura, E.R.<sup>1</sup>, Nascimento, L.F.M.<sup>1</sup>, Costa, J.A.<sup>1</sup>, Furtado, J.A.L.<sup>2</sup>, Neves, J.A.<sup>2</sup>, Alves, V.C.<sup>2</sup>, Pinheiro, R.E.E.<sup>3</sup>, Muratori, M.C.S.<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Graduandos de Medicina Veterinária, UFPI; <sup>2</sup>Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição, UFPI; <sup>3</sup>Programa de Pós Graduação em Ciência Animal, UFPI; <sup>4</sup>Departamento de Morfofisiologia Veterinária, UFPI; e-mail: [julietteixeira@hotmail.com](mailto:julietteixeira@hotmail.com)

O processamento e a manipulação de bolos recheados podem representar um fator de risco para a saúde pública, visto que as pessoas envolvidas na atividade muitas vezes não possuem conhecimentos básicos para a manipulação segura dos alimentos e por estes estarem constantemente envolvidos em surtos de intoxicação ou toxi-infecções alimentares devido à contaminação e proliferação de microrganismos patogênicos. Portanto tem-se por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de bolos confeitados das padarias e confeitarias comercializados em Teresina, Piauí, sobre a pesquisa de coliformes totais, coliformes termotolerantes, Estafilococos coagulase-positiva, *Bacillus cereus* e *Salmonella*. Foram adquiridas 30 amostras de fatias de bolos confeitados refrigerados das padarias e confeitarias comercializados em Teresina-PI. Na avaliação microbiológica das amostras de bolo não foi detectada a presença de *Bacillus cereus*, Estafilococos coagulase-positiva e *Salmonella*, portanto atendem ao padrão microbiológico estabelecido pela ANVISA, porém 5 (1,5%) das amostras apresentaram coliformes termotolerantes acima do estabelecido estando, portanto, impróprias para o consumo. Os coliformes são bactérias utilizadas em larga escala nas medições microbiológicas que testam a qualidade de alimentos para que as pessoas os consumam sem maiores riscos. O mais utilizado para essa medição é o coliformes termotolerantes, pois são indicadores de más condições higiênico-sanitárias dos alimentos bem como dos locais de preparação e ou armazenamento, e são problemas frequentes na manipulação de alimentos preparados. Entretanto, nas amostras analisadas as padarias A, B e C estão em desacordo com a legislação apresentando limites superiores a  $2,4 \times 10^3$  NMP/g ou 3,38 NMP/g em  $\log_{10}$  e as padarias D, E e F estão de acordo com a resolução estabelecida pela ANVISA. Os resultados obtidos demonstram que não foi detectada a presença de *Bacillus cereus*, Estafilococos coagulase-positiva e *Salmonella*, porém 5 (1,5%) das amostras apresentaram coliformes termotolerantes com limites superiores aos aceitáveis, sendo as padarias A, B e C impróprias para o consumo.

**Agradecimentos:** Ao Núcleo de Estudos, Pesquisa e Processamento de Alimentos da Universidade Federal do Piauí.