

	XXIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos	ISBN 978-85-89983-04-4
--	--	------------------------

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DOS GELADOS COMESTÍVEIS ANALISADOS NO LACEN/RN NOS ANOS DE 2009 A 2011

Medeiros, MS*; Pinheiro, CLV*; Costa, EPD*; Maia, CMM*; Almeida, VLB*; Costa, VMF*; Carvalho KTC*

*Departamento de Análise de Produtos e Ambiente – Laboratório Central Dr. Almino Fernandes – LACEN/RN – Natal/RN – produtoslacen@rn.gov.br

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária– ANVISA/MS, os gelados comestíveis são produtos obtidos pela mistura de ingredientes básicos como leite, frutas, sucos, sementes oleaginosas ou da mistura de água, açúcares, polpas de frutas, com variações conforme o sabor, sendo adicionados a estes: aditivos, corantes, aromatizantes, espessantes, estabilizantes e acidulantes. Os ingredientes principais sem tratamento térmico e manipulação adequada, associados a um processo produtivo sem controle sanitário, caracterizam os gelados comestíveis como um alimento de alto risco microbiológico para o consumidor. Sendo assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica dos gelados comestíveis analisados no Laboratório Central Dr. Almino Fernandes – LACEN/RN nos anos de 2009 a 2011. Como parte das ações de pactuação junto à Vigilância Sanitária do Estado foram coletadas 170 amostras de gelados comestíveis de diferentes marcas. As análises obedeceram a RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA/MS que definiu critérios de presença ou ausência dos gêneros *Salmonella sp*, quantificação de *Estafilococos* Coagulase Positiva e NMP de Coliformes a 45°C. Os resultados mostraram que das 170 amostras analisadas, 49 (28,8%) foram insatisfatórias para Coliformes a 45°C e 7 (4,2%) insatisfatórias para *Estafilococos* Coagulase Positiva. Nenhuma amostra foi positiva para *Salmonella sp*. Com base nos resultados obtidos, observa-se a necessidade de melhorias nas condições higiênico-sanitárias do processo produtivo e adoção de boas práticas de fabricação. Por meio desses resultados também foi possível uma maior atenção ao produto, promovendo uma readequação das atividades fiscalizadoras da vigilância sanitária, com um aumento das amostras analisadas anualmente, a fim de prevenir reincidências nos resultados insatisfatórios.

Agradecimentos: Secretaria de Estado da Saúde Pública do Rio Grande do Norte.