

**QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE 10 AMOSTRAS DE POLPA DE AÇAÍ  
CONGELADA FABRICADA POR UMA INDÚSTRIA DO MUNICÍPIO DE JOÃO PESSOA – PB**

Natália Pires Ramos<sup>(1)</sup>, Dayana do Nascimento Ferreira<sup>(1)</sup>, Vanessa Pedro da Silva<sup>(1)</sup>, Ericka Oliveira da  
Silveira<sup>(2)</sup>, Julianna Angélica Piason de Brito<sup>(2)</sup>, Teresa Maria de Almeida Cabral<sup>(3)</sup>,  
Gilvan Jeremias do Nascimento<sup>(4)</sup>

Centro de Tecnologia / Departamento de Tecnologia de Química e de Alimentos / MONITORIA

**RESUMO**

A polpa da fruta é o produto obtido da parte comestível dos frutos, após trituração e/ou despolpamento e posteriormente preservado por processos físicos como pasteurização e congelamento. Ela substitui perfeitamente a fruta *in natura* no preparo de sucos, néctares, doces, geléias, sorvetes, *baby foods* e apresenta a vantagem de estar disponível no mercado em período de entressafra da fruta. As análises microbiológicas são fundamentais para conhecer as condições de higiene em que os alimentos são preparados, os riscos à saúde do consumidor e a vida de prateleira pretendida. Neste sentido, este trabalho objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de 10 amostras de polpa de Açaí congelada fabricada por uma indústria do Município de João Pessoa – PB no período de agosto de 2007 a fevereiro de 2008, através da análise microbiológica, em que consistiu da Contagem de bactérias coliformes fecais (NMP/g), Contagem de Bolores e leveduras (UFC/g) e Pesquisa de *Salmonella sp/ 25g*, obedecendo a Instrução Normativa N°62, 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. De acordo com a Instrução Normativa nº 01, de 7 de setembro de 2000 – Ministério da Agricultura - (MAPA), verificou-se que as 10 unidades (100%) dos lotes A e B não apresentaram contagem de bactéria Coliformes a fecais (NMP/g), contagem de Bolores e Leveduras (UFC/g) e Pesquisa de *Salmonella sp/25g*. Conclui-se então que as amostras analisadas estão de acordo com a legislação vigente, comprovando as condições sanitárias de Boas Práticas de fabricação satisfatória, assegurando a saúde de seus consumidores.

**Palavras chave:** Fruta, Microrganismos, Processamento.

<sup>1)</sup> Bolsista, <sup>(2)</sup> Voluntário/colaborador, <sup>(3)</sup> Orientador/Coordenador <sup>(4)</sup> Prof. colaborador, <sup>(5)</sup> Técnico colaborador.