

## **ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E DA ROTULAGEM DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE CANOINHAS (SC)**

Graciele Viccini Isaka (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Débora Janaína Klautzc (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Sabrina Dos Santos (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA), Luciano Heusser Malfatti (INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA); E-mail: graciele.viccini@ifsc.edu.br

O estilo de vida da sociedade atual faz com que os consumidores procurem alimentos práticos, rápidos, saudáveis e de qualidade, como os produtos minimamente processados (PMP). No entanto, devido à elevada manipulação e ao incremento no consumo de PMP, a preocupação com o risco potencial para a saúde pública aumentou, devido à probabilidade de contaminação microbiológica. Além disso, a verificação da conformidade da rotulagem é obrigatória por se tratar de um alimento embalado na ausência do consumidor e pronto para a comercialização. Assim, o objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica e a conformidade da rotulagem das embalagens de 20 amostras de PMP comercializados na cidade de Canoinhas-SC. Foram realizadas análises de bactérias aeróbias mesófilas, coliformes totais e termotolerantes, pesquisa de *Salmonella spp.*, bolores e leveduras, *Bacillus cereus* e *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, de acordo com as metodologias descritas por Silva et al. (2010). Os resultados foram comparados com a RDC nº12/2001 (ANVISA). Na avaliação da rotulagem foram utilizadas as legislações RDC nº259/2002, 359 e 360/2003 (ANVISA) e a Lei nº10.674/2003. Verificou-se que 80% das amostras estavam fora do padrão para coliformes termotolerantes, no entanto, a presença de *Salmonella sp.* não foi detectada em nenhuma amostra. Observou-se que todas as amostras apresentaram presença de coliformes totais, sendo que 40% tinham valores superiores a 102 NMP/g. Foram encontradas contagens superiores a 10<sup>5</sup> em 30% das amostras para bactérias aeróbias mesófilas e em 17% para bolores e leveduras. Apenas 4 amostras apresentaram crescimento de *B. cereus* e de *S. aureus* coagulase positiva, variando de 10<sup>3</sup> a 10<sup>4</sup> UFC/g. Com relação a rotulagem das embalagens, 75% estavam em desacordo com as legislações pertinentes, sendo que 5% não apresentavam tabela nutricional, 10% não tinham identificação de origem e 60% estavam sem a identificação do lote. Além disso, 55% não apresentavam o modo de conservação e 60% não possuíam as expressões “contém glúten” ou “não contém glúten”. Informações como prazo de validade,

conteúdos líquidos, ingredientes e denominação de venda, constavam em todos os rótulos. Concluiu-se que 95% das amostras de PMP apresentavam elevadas contaminações microbianas, estando impróprias para o consumo humano. Além disso, 15 amostras (75%) estavam em desacordo com relação à rotulagem, comprometendo a segurança alimentar e a confiança no produto. Portanto, torna-se necessário a adoção mais eficaz de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em toda a cadeia produtiva, e a fiscalização quanto a rotulagem desses alimentos.

**Palavras-chave:** alimentos prontos para o consumo, dizeres de rotulagem