



PRESENÇA DE BACTÉRIAS PATOGÊNICAS EM POLPAS DE AÇAÍ

SARAH IRIS AMARAL MENEZES

INTRODUÇÃO: A polpa de açaí é consumida de diversas formas pela população brasileira entretanto tem causado infecções aos consumidores pela falta de higiene na sua manipulação, o que leva à contaminação por diversos tipos de bactérias e têm chamado a atenção das autoridades sanitárias pela grande quantidade de pessoas que alegam ter tido infecção alimentar após a ingestão desse tipo de produto. **OBJETIVO:** Nesse sentido, o presente trabalho busca investigar a contaminação por bactérias em polpas pasteurizadas de açaí comercializadas nos principais centros comerciais, avaliando quais tipos de bactérias são encontradas nas principais marcas que existem no mercado. **METODOLOGIA:** Para isso, foram coletadas amostras de diferentes marcas e locais para uma análise por meio da metodologia RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Essa metodologia é utilizada nacionalmente por ser o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, estabelecendo diretrizes para o estabelecimento de boas práticas de produção e de prestação de serviços na área de alimentos e também é o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **RESULTADOS:** As amostras apresentaram crescimento significativo no caldo verde brilhante, em que foram encontradas colônias de bactérias como *Proteus* spp., *Escherichia coli*, bactérias aeróbias mesófilas e *Salmonella* spp. Nesse diapasão, diversas qualidades de bactérias puderam ser identificadas na polpa do açaí mediante as técnicas de análise laboratorial. **CONCLUSÃO:** Concluiu-se que, mesmo em polpas pasteurizadas, a contaminação pode acontecer, provavelmente pela manipulação da embalagem e transporte do produto, devendo o controle sanitário sobre esses produtos ser ainda mais rigoroso por ser um produto considerado in natura.

Palavras-chave: Análise microbiológica, Polpas de açaí, Bactérias patogênicas, Controle de qualidade, Contaminação de alimentos.