

Avaliação Físico-Química e Microbiológica da maniçoba comercializada na cidade de Belém do Pará.

Diolenne Lethiere Zagalo Mendonça¹(PQ), *Luciane do Socorro Nunes dos Santos Brasil^{1,2}(PQ), Suely Maria Ribeiro da Silva¹(PQ), Davi do Socorro Barros Brasil³(PQ), Tatiane da Silva Damasceno³(IC), Helton Oliveira Monteiro³(IC), Nádia Elígia Nunes Pinto Paracampo⁴ (PQ).

¹Centro Universitário do Pará/CESUPA, ²Universidade do Estado do Pará/UEPA, ³Universidade Federal do Pará/UFPA, ⁴Laboratório de Agroindústria/ EMBRAPA Amazônia Oriental

✉ lucianebrasil@cesupa.br

Palavras Chave: *maniçoba, microbiologia, físico-química.*

Introdução

A qualidade dos alimentos disponíveis para o consumo humano é de extrema importância para garantir a satisfação das necessidades nutricionais e a saúde da população. Atualmente, com a crescente competitividade industrial e a conscientização do consumidor sobre seus direitos, as atenções têm se voltado cada vez mais para a qualidade dos produtos comercializados.¹

Os alimentos comercializados por ambulantes nas ruas possuem aspectos positivos quanto a sua importância socioeconômica, cultural e nutricional e possuem aspectos negativos quanto ao seu aspecto higiênico-sanitário.²

Este estudo teve como objetivo caracterizar a qualidade higiênico-sanitária e físico-química da preparação culinária maniçoba comercializada na cidade Belém do Pará.

Resultados e Discussão

Comparando-se os resultados microbiológicos obtidos nesta pesquisa, com os limites estabelecidos pela legislação (RDC 12 de 02 de janeiro de 2001), verificou-se que 93,34% destes apresentaram níveis abaixo do limite estabelecido para coliformes a 45°C, ausência de *Salmonella spp.* em 25g e ausência de *Staphylococcus aureus*. Apesar de não serem previstas pela legislação vigente análises de fungos (bolores e leveduras) e bactérias mesófilas, foi verificado a presença desses microrganismos em resultados que variaram entre < 10UFC/g e 6,9 x 10⁶ UFC/g, podendo indicar condições higiênico-sanitárias inadequadas para 66,7% das amostras. Os valores médios encontrados nas análises físico-química foram 1,43% de cinzas, 72,94% de umidade, 16,04% de lipídios, 5,51% de proteínas, 3,16% de fibras, pH 5,39, cianeto 1,5465 mg/L, dados estes, que indicam características de preparação culinária de origem animal e vegetal, como a maniçoba, ou seja, elevado teor de umidade, lipídeos e proteínas. Durante as coletas foram preenchidos check list para analisar as condições higiênico-sanitárias dos locais

de vendas da maniçoba, através destes dados pôde-se concluir que os locais destinados à comercialização estão em condições higiênicas insatisfatórias para a realização desta atividade.

Conclusões

Dentre os resultados obtidos, após análises microbiológicas, verificou-se que, em relação a coliformes a 35°C e 45°C, apenas 6,66% apresentaram resultados positivos para estes microrganismos. Para bolores e leveduras e bactérias mesófilas os resultados obtidos estavam acima do limite estabelecido para qualquer outro tipo de alimento. *Salmonella spp.* e *S.aureus*, apresentaram resultados dentro do padrão estabelecido pela legislação vigente.

De acordo com parâmetros físico-químicos obtidos, pôde-se realizar a composição centesimal das amostras de maniçoba. A partir destes dados, foi possível determinar o valor nutricional das amostras analisadas. Aliada a estas análises, determinou-se a concentração de cianeto das amostras deste estudo, podendo-se, desta forma concluir que as preparações apresentaram níveis aceitáveis.

Neste sentido, a aplicação de listas de verificação durante as coletas das amostras, teve como intuito avaliar as condições do local, do manipulador, das instalações, água utilizada, resíduos, comercialização do produto e armazenamento e transporte do alimento preparado, concluindo-se que os pontos comerciais estudados não atendem à legislação.

Agradecimentos

Ao Laboratório de Higiene de Alimentos do Centro Universitário do Pará (CESUPA).

¹ OLIVEIRA, S. P. de; FREITAS, F. V.; MUNIZ, L. B.; PRAZERES, R. Condições higiênico-sanitárias do comércio de alimentos do município de Ouro Preto. Revista Higiene Alimentar. São Paulo, v. 19, n. 136, out. 2005.

² LUCCA, A.; TORRES, E. A.F.C. Condições de higiene de "cachorro quente" comercializado em vias públicas. Revista saúde pública. Departamento de Nutrição da Faculdade de

Sociedade Brasileira de Química (SBQ)

Saúde Pública da Universidade de São Paulo. v. 36, n. 3, junho de **2002**.