

Avaliação da Qualidade Físico-Química e Microbiológica de águas minerais naturais envasadas comercializadas na cidade de Cuiabá, MT

Nome do Orientador: Adriana Paiva de Oliveira

Resumo: O objetivo deste projeto foi avaliar a qualidade físico-química e microbiológica de águas minerais naturais envasadas em garrafas de 500 mL comercializadas na cidade de Cuiabá. E, no decorrer do projeto, foi incluso uma nova análise por curiosidade. Uma análise sensorial de água mineral natural com o objetivo de verificar a existência de preferência de gosto dos provadores a partir da característica potencial hidrogênica da água. Os parâmetros físico-químicos avaliados foram: pH, condutividade elétrica, sólidos totais dissolvidos, alcalinidade, metais e ânions. Todas as determinações foram feitas de acordo com o *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*. Os parâmetros microbiológicos avaliados foram: coliformes totais e *E. Coli* e os mesmos foram feitos conforme a *American Public Health Association*. Para a análise sensorial, o tipo de teste aplicado foi um teste de preferência com estrutura de escala hedônica estruturada de notas para avaliação que variam de 1 a 9 com classificação de desgostei muitíssimo a gostei muitíssimo, respectivamente. Os resultados obtidos dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos foram comparados com a legislação vigente e com o valor rotulado. Os dados físico-químicos obtidos apresentaram inconformidades com a legislação vigente e rótulo das embalagens o que podem gerar riscos à saúde e lesar o consumidor. Os resultados microbiológicos apresentaram-se de acordo com a legislação. Para os resultados da análise sensorial, de acordo com os dados obtidos dos provadores em relação aos totais de preferências, a amostra A de pH 4,9 foi a mais preferida em relação às amostras avaliadas com índice de aceitabilidade de 67,19%.

Palavras-Chave: água mineral natural, qualidade, contaminação, análise sensorial.