

QUALIDADE DE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DA CIDADE DE SORRISO, MATO GROSSO

Coordenador: Marilu Lanzarin

Resumo: Os produtos de origem animal são excelente fonte de nutrientes tornando-se um meio de cultura ideal para o crescimento de microrganismos. Estes microrganismos podem comprometer a qualidade e segurança da matriz alimentícia e podem contaminar o homem através da ingestão destes alimentos contaminados. Sendo assim este trabalho teve por objetivo determinar a qualidade microbiológica dos produtos de origem animal comercializados em feiras livres na cidade de Sorriso, Mato Grosso. No período de Novembro/2015 a Junho/2016 foram coletadas amostras de produtos de origem animal em três pontos de comércio informal da cidade de Sorriso/MT para verificar a qualidade bacteriológica por meio da quantificação de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas, bactérias heterotróficas aeróbias psicrotróficas e quantificação de enterobactérias. Os valores médios de Bactérias Heterotróficas Aeróbias Mesófilas, Bactérias Heterotróficas Aeróbias Psicrotróficas e Bactérias da família Enterobacteriaceae variaram de 0,00 a 8,34 log UFC/g ou ml, 0,00 a 4,66 log UFC/g ou ml e 0,00 a 8,27 log UFC/g ou ml de alimento, respectivamente. Das amostras analisadas 66,66% estavam fora dos padrões estabelecidos pelas normas regulamentadoras de Alimentos, não estando aptas ao consumo. Podemos concluir que em sua maioria, as feiras apresentam graves problemas que compromete a qualidade dos produtos de origem animal e coloca em risco a saúde do consumidor sendo de extrema importância que seja realizada a orientação dos feirantes quanto ao processo de fabricação e distribuição dos produtos de origem animal.

Palavras-chave: Comércio Informal. Contaminação. Segurança Alimentar.