



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE PASTÉIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SANTA ROSA/RS¹

Cláudia Raquel Fachina²; Camila Spengler²; Jociane Ferrari Pasch²; Richeli Aline Stefanello²; Sayuri Yoshida²; Ângela Maria Fiorentini³. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: O consumo de lanches rápidos vem aumentando nos últimos anos entre pessoas de diferentes faixas etárias pela praticidade e rapidez, por já estarem prontos para o consumo, e seu baixo custo se comparado às refeições completas. Estes alimentos normalmente não possuem etapas de processamento adicionais, como armazenamento e temperatura adequada. Apesar da importância social desses produtos, já que são comercializados prontos para consumo, não se pode negar que constituem um fator de risco para a saúde pública. É importante dizer que durante a preparação, os alimentos podem ser contaminados com microrganismos que são capazes de afetar suas características sensoriais, resultando na deterioração e na toxinfecção alimentar. Sabendo que os alimentos devem ser, além de nutritivos, livres de microrganismos causadores de doenças, objetivou-se avaliar microbiologicamente pastéis de carne de gado comercializados no centro da cidade de Santa Rosa- RS. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Quatro amostras foram coletadas em bares da cidade, no dia anterior às análises onde se utilizou a embalagem fornecida pelo próprio estabelecimento e para o transporte empregou-se recipientes isotérmicos. As amostras foram mantidas em ambiente refrigerado até o momento das análises, no laboratório de microbiologia, da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - UNIJUÍ Campus Santa Rosa. Pesquisou-se a presença de *Staphylococcus coagulase positivo* e *Salmonella* seguindo a metodologia da Instrução Normativa nº 62/2003, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA). **RESULTADOS:** Das amostras analisadas, 25% demonstraram presença de *Staphylococcus coagulase positivo* acima do permitido pela legislação (RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001) e quanto a presença de *Salmonella*, o microrganismo esteve ausente em 100% das amostras. **CONCLUSÃO:** Estes resultados são satisfatórios, visto que, doenças causadas pela ingestão de alimentos contaminados são grandes problemas de saúde pública em várias partes do mundo, principalmente nos países em desenvolvimento, como é o caso do Brasil. Portanto, conclui-se que a maioria dos pastéis analisados foram elaborados/armazenados em condições de higiene adequadas.

¹ Pesquisa desenvolvida no componente curricular Microbiologia de Alimentos

² Acadêmicas do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ/UERGS – Santa Rosa-RS.

³ Professora orientadora, Microbiologia de Alimentos – DBQ – UNIJUÍ.