



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DO GELO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE COARI – AM, BRASIL

CONCEIÇÃO, Naiane da Silva¹; FRANÇA, Stephany Martins de Almeida ¹

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

stephany.nutricionista@gmail.com

A água é a matéria prima exclusiva do gelo, quando não potável, pode causar várias doenças ao ser humano. Daí a grande importância da qualidade e da potabilidade do gelo, traduzida na adoção de rigorosas práticas higiênicas em sua fabricação, manuseio, embalagem, conservação e distribuição (FREIRE *et al*, 2009). O presente estudo visou analisar microbiologicamente a presença ou ausência de coliformes termotolerantes, especificamente a *Escherichia coli* em gelos comercializados no Município de Coari – Amazonas, Brasil. Para a realização desta pesquisa, no ano de 2015 foi realizado um estudo observacional, para verificar os estabelecimentos de maior comercialização de gelo em cubos e em escamas no município. Após a constatação, foram coletadas 5 amostras de gelo em cubos e 5 amostras de gelo em escamas. As amostras foram coletadas em sacos próprios, de gelos em cubos em sacos estéreis e as de gelo em escamas foram alocadas em uma caixa térmica para que não descongelassem, e imediatamente transportadas para o laboratório de Microbiologia do Instituto de Saúde e Biotecnologia da Universidade Federal do Amazonas, sendo armazenadas em um freezer até serem analisadas. A análise foi realizada por meio do sistema de filtração com bomba a vácuo, manual da técnica de membrana filtrante, para detectar a presença de microrganismo como a *Escherichia coli* em amostras de gelo previamente derretidas. De acordo com os resultados, as amostras de gelo em cubos apresentaram ausência de microrganismo termotolerante, no entanto as amostras de gelo em escamas revelaram presença de *Escherichia coli* em 4 das 5 amostras analisadas, estando os valores acima do preconizado pela Portaria n° 2.914/2011 do Ministério da Saúde. Esta portaria exige ausência em 100 mL de coliformes totais e coliformes termotolerantes na água de consumo, e permite até 500 unidades formadoras de colônias por mL de bactérias mesófilas. Esta contaminação biológica poderá estar relacionada com o fato do gelo em escamas ser produzido com a água do local sem nenhum processo eficiente de filtração, manipulado e conservado de forma inadequada, o que torna o produto impróprio para consumo, além de seus manipuladores trabalharem livremente sem nenhuma proteção para evitar os riscos de contaminação. A *Escherichia coli* por sua vez, segundo Siqueira *et al.* (2007), é uma bactéria extremamente preocupante, haja vista que esse microrganismo pode acometer desde uma simples gastroenterite ou evoluir até casos letais principalmente em indivíduos com baixa imunidade. Portanto, a presença de bactérias patogênicas no gelo em escamas constata que este tipo de gelo encontrou-se impróprio para o consumo. Sugere-se treinamento de higiene e sanitária em todo o processo de fabricação de gelo que vai desde a utilização da água potável até a manipulação dos colabores na venda deste produto.

Palavras-chave: Água; *Escherichia coli*; Contaminação; Gelo

Área de concentração: Saúde: Fisioterapia; Nutrição; Enfermagem e Medicina