

AVALIAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA E TEMPERATURA DE IOGURTE VENDIDO EM FEIRAS DE MANAUS

Abigail Morgana Pereira de Castilho¹, Vanessa Maria Machado de Ale¹, Aline Christien de Figueiredo Rondon¹, Maria Rosa do Carmo Silva Barbosa¹, Joana Caroline Freitas dos Santos¹.

¹Escola Superior Batista do Amazonas, Manaus, Amazonas, Brasil

E-mail do autor: mariarosa.medvet@gmail.com

O iogurte é um produto muito apreciado no mercado alimentício brasileiro, perdendo apenas para a produção de queijo, esse fato se deve ao alimento possuir características agradáveis e atrativas para o consumidor, como o sabor suave, refrescante e levemente ácido. Tendo como matéria-prima principal o leite, é obtido por meio de fermentações lácticas devido a ação exclusiva do *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus* e do *Streptococcus thermophilus*. A técnica de refrigeração tem como principal função conservar alimentos e inativar o crescimento e desenvolvimento microbiano, a falha durante esse processo pode acarretar no comprometimento da qualidade final do produto. O presente trabalho, realizou avaliações de temperaturas durante o armazenamento dos iogurtes vendidos em cinco feiras localizadas em Manaus, de acordo com a legislação vigente no país, a Resolução da Diretoria Colegiada, RDC nº 12 (Brasil, 2001) que determina os limites máximos aceitos para microrganismos como coliformes totais e fecais. A metodologia utilizada consistiu em aferições da temperatura com o uso de termômetro infravermelho em relação ao local de armazenamento e ao produto propriamente dito, além disso, também foi realizado um *checklist* para a avaliação higiênico sanitária do local levando em consideração os aspectos sanitários da feira, os equipamentos de proteção individual (EPI), e o local destinado para a vendas do iogurte. Para cada feira visitada, foi coletado uma amostra de forma aleatória, e utilizada para a análise das características organolépticas (consistência, coloração e aroma), pH, coliformes totais e fecais. Durante a avaliação do *checklist* foi observado que por mais que 80% dos aspectos sanitários referentes as feiras apresentaram-se dentro dos padrões recomendados, e apenas 20% estavam em desacordo, todas as amostras se encontravam em temperatura de armazenamento incorretas. Nas análises das características organolépticas, todas as amostras se apresentaram alteradas, além disso, os testes realizados para a verificação de coliformes totais e fecais também demonstraram ser positivas. Embora a importância dada a cadeia de frio e ao armazenamento do produto em si, as análises realizadas apresentaram-se incongruentes com à Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) durante as etapas de armazenamento do iogurte. Comprovando que o processo de refrigeração adequado é indispensável para o controle da qualidade do produto, afim de evitar possíveis riscos à saúde do consumidor.

Palavras-chave: Contaminação, Fermentação. Armazenamento. Refrigeração.