



Análise microbiológica de polpas de açaí comercializadas em uma cidade do sul de Minas Gerais [

2014

text (article)

Analítica

A polpa de açaí é consumida na forma de sorvetes, cremes e licores, porem, tem causado infecções aos consumidores pela falta de higiene na sua manipulação, o que leva à contaminação por enterobactérias. Investigou-se a contaminação por bactérias em polpas pasteurizadas de açaí, comercializadas em uma cidade do sul de Minas. Foram coletadas 10 amostras (6 embaladas à granel [a] e 4 embaladas individualmente [b]), de diferentes marcas e locais. A metodologia empregada foi a RDC N° 12, de 2 de janeiro de 2001. As amostras a granel, 1a (10-3), 2a (10-2) e 9a (10-3) apresentaram crescimento significativo no caldo verde brilhante, e contagem excedente a 1 colônia/grama (*Proteus* spp.). As amostras 1a e 9a cresceram no Caldo *Escherichia coli* (10-3) com isolamento de *Escherichia coli*. A contagem padrão em placa de bactérias aeróbias mesófilas revelou que as amostras 8a (2X106) e 10a (30X106) apresentaram crescimento superior a 106. Todas as 10 amostras foram aprovadas para o teste de *Salmonella* spp. e as 4 amostras de embalagem individual aprovadas no teste para coliformes totais e fecais. Foram reprovadas 5 (83.33%) amostras de embalagem à granel. Concluiu-se que mesmo em polpas pasteurizadas, a contaminação pode acontecer, provavelmente pela manipulação da embalagem.

<https://rebiunoda.pro.baratznet.cloud:28443/OpacDiscovery/public/catalog/detail/b2FpOmNlbGVicmF0aW9uOmVzLmJhcmF0ei5yZW4vMzM4NTc4MDY>

Título: Análise microbiológica de polpas de açaí comercializadas em uma cidade do sul de Minas Gerais electronic resource]

Editorial: 2014

Tipo Audiovisual: Ciências Biológicas III Microbiologia Euterpe oleraceae mart Contaminação Polpa de fruta Coliformes Contaminação de alimentos

Documento fuente: Revista da Universidade Vale do Rio Verde, ISSN 1517-0276, Vol. 12, N°. 2, 2014, pags. 601-608

Nota general: application/pdf

Restricciones de acceso: Open access content. Open access content star

Condiciones de uso y reproducción: LICENCIA DE USO: Los documentos a texto completo incluidos en Dialnet son de acceso libre y propiedad de sus autores y/o editores. Por tanto, cualquier acto de reproducción, distribución, comunicación pública y/o transformación total o parcial requiere el consentimiento expreso y escrito de aquéllos. Cualquier enlace al texto completo de estos documentos deberá hacerse a través de la URL oficial de éstos en Dialnet. Más información: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI> | INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS STATEMENT: Full text documents hosted by Dialnet are protected by copyright and/or related rights. This digital object is accessible without charge, but its use is subject to the licensing conditions set by its authors or editors. Unless expressly stated otherwise in the licensing conditions, you are free to linking, browsing, printing and making a copy for your own personal purposes. All other acts of reproduction and communication to the public are subject to the licensing conditions expressed by editors and authors and require consent from them. Any link to this document should be made using its official URL in Dialnet. More info: <https://dialnet.unirioja.es/info/derechosOAI>

Lengua: Portuguese

Enlace a fuente de información: Revista da Universidade Vale do Rio Verde, ISSN 1517-0276, Vol. 12, Nº. 2, 2014, pags. 601-608

Baratz Innovación Documental

- Gran Vía, 59 28013 Madrid
- (+34) 91 456 03 60
- informa@baratz.es