

Avaliação microbiológica do caldo de cana comercializado no município de Barreiras- BA

Luana Regina P. Alves¹,
Adriana M. Oliveira²,
Poliane Kethilin S. Oliveira³,
Luiz Fernando S. Almeida⁴

1. Estudante do Curso Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- luanareginaalves@gmail.com

2. Estudante do Curso Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- adrianamendes_oliveira@hotmail.com

3. Estudante do Curso Engenharia de Alimentos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- polianyketihlin@hotmail.com

4. Pesquisador do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- luizfernando@ifba.edu.br

Palavras Chave: coliformes termotolerantes, contaminação, caldo de cana.

Introdução

O caldo de cana é uma bebida extraída da cana de açúcar, além de produzir açúcar e álcool, é um produto altamente nutritivo, de sabor agradável (LOPES *et al.*, 2004) e por ser de baixo custo, tem uma grande procura em lugares de clima quente, como se observa no município de Barreiras – BA.

A falta de preceitos de higiene, armazenamento e manipulação adequados, por parte dos ambulantes, pode contribuir para um processo de contaminação desse alimento, favorecendo sérios riscos à saúde dos consumidores.

Diante dos aspectos citados, este trabalho teve como objetivo avaliar a contaminação microbiológica do caldo de cana comercializado no município de Barreiras – BA.

Resultados e Discussão

Foram realizadas duas campanhas em 10 pontos de coleta de caldo de cana, sendo a primeira e a segunda, respectivamente, em Janeiro/2016 e Fevereiro/2016. As coletas foram feitas dentro das normas de assepsia, e encaminhadas ao laboratório de Microbiologia do Instituto Federal da Bahia/Campus Barreiras.

Para as análises, realizou-se o método de **NMP** (Número Mais Provável), conforme Tabela 1, pelos tubos múltiplos, para verificar a presença de coliformes termotolerantes, em que consta a presença da bactéria *Escherichia coli*, que é uma indicadora de origem fecal (SILVA *et al.*, 2010).

Tabela 1. Número Mais Provável por mL de Coliformes Termotolerantes (NMP/mL).

Pontos	NMP/mL		Pontos	NMP/mL	
	1ª Campanha /jan./2016	2ª Campanha/fev. 2016		1ª Campanha /jan./2016	2ª Campanha/fev. 2016
P1	> 1,1 x 10 ³	1,1 x 10 ³	P6	2,1 x 10 ²	4,3 x 10 ¹
P2	> 1,1 x 10 ³	2,1 x 10 ²	P7	9,3 x 10 ¹	9,3 x 10 ¹
P3	> 1,1 x 10 ³	1,1 x 10 ³	P8	1,5 x 10 ²	1,5 x 10 ²
P4	> 1,1 x 10 ³	1,1 x 10 ³	P9	2,4 x 10 ²	1,5 x 10 ²
P5	1,1 x 10 ³	1,5 x 10 ²	P10	4,6 x 10 ²	2,4 x 10 ²

Como se observa na **Tabela 1**, os índices de coliformes termotolerantes estão acima do padrão exigido pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 12/2001. Foi constatado que nas duas campanhas realizadas, 90% dos resultados situaram-se fora dos valores desejáveis para coliformes termotolerantes (10² NMP/mL).

Portanto, esse fato pode ser explicado por esses ambulantes terem seu comércio em ruas com grande fluxo de veículos, sem ponto de água, com manipulação paralela do dinheiro e da cana ao mesmo tempo, vestuários não condizentes e ausência dos preceitos de higiene com os utensílios utilizados.

Conclusões

Diante de tais observações, verificou-se a necessidade da realização de um curso de extensão para esses vendedores ambulantes, a fim de transmitir-lhes os preceitos higiênico-sanitários, no que diz respeito ao transporte, armazenamento e manipulação desse alimento.

Agradecimentos

Agradecemos à Universidade Federal do Oeste Bahia/Campus Barreiras por disponibilizar a sala de esterilização.

BRASIL. (02 de Jan. 2011). Ministério da Saúde. Disponível em: <<http://vigilanciasanitaria.gov.br/anvisa.html>>. Acesso em 3 de mar. 2016.

LOPES, G. *et al.*, (abr. 2004.) Análise microbiológica de caldos de cana comercializados nas ruas de Curitiba- PR. **Revista Higiene Alimentar**. v. 20, n. 119, p. 73-74.

SILVA, N. (2010). **Manual de métodos de análise microbiológica de Alimentos e Água**. p. 133-135. São Paulo: Livraria Varela.