

# Avaliação microbiológica da água de coco comercializada no município de Barreiras- BA

Itana Vivian R. Santana<sup>1</sup>,  
Isabella C. Almeida<sup>2</sup>,  
Isadora O. S. Santos<sup>3</sup>,  
Fanuel A. da Silva Filho<sup>4</sup>,

Luiz Fernando S. Almeida<sup>5</sup>

1. Estudante do curso técnico em alimentos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- itanavivian@outlook.com

2. Estudante do curso técnico em alimentos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- isabella8carvalho@gmail.com

3. Estudante do curso técnico em alimentos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- isadorasantiago12@gmail.com

4. Estudante do curso técnico em alimentos do Instituto Federal de Ciência e Tecnologia da Bahia, campus Barreiras- fanuel\_mengao@hotmail.com

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

Palavras Chave: coliformes termotolerantes, manipulação, água de coco.

## Introdução

A água de coco é um líquido proveniente do endosperma que corresponde a 25 % do peso do coco, além de ser uma bebida leve e pouco calórica, é ótima fonte de nutrientes (CARVALHO *et al.*, 2012).

Entretanto, a água de coco pode também se tornar um meio de desenvolvimento microbiano, devido à manipulação inadequada, gerando assim, toxinfecções alimentares (SEREJO, 2010).

Tendo em vista os aspectos mencionados, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica da água de coco comercializada no município de Barreiras- BA.

## Resultados e Discussão

As amostras foram coletadas em 10 pontos (cinco carrinhos e cinco lanchonetes) em janeiro/2016 e fevereiro/2016, respectivamente, na cidade de Barreiras-BA, de forma asséptica e transportadas ao laboratório de Microbiologia do IFBA/ Campus Barreiras e analisadas conforme *Manual de Métodos de Análise microbiológica de Alimentos e Água* (SILVA *et al.*, 2010).

O método do **NMP** (Número Mais Provável), conforme Tabela 1, foi utilizado para detecção de coliformes termotolerantes, incluindo a bactéria *Escherichia coli*, que é indicadora de contaminação fecal (SILVA *et al.*, 2010).

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

Pontos*	NMP/mL	
	1ª etapa	2ª etapa
P1	< 3	< 3
P2	< 3	< 3
P3	2,1 x 10 <sup>2</sup>	4,3 x 10 <sup>1</sup>
P4	< 3	< 3
P5	< 3	< 3

\*Lanchonete

Pontos*	NMP/mL	
	1ª etapa	2ª etapa
P6	>1,1 x 10 <sup>3</sup>	1,1 x 10 <sup>3</sup>
P7	1,5 x 10 <sup>2</sup>	1,2 x 10 <sup>2</sup>
P8	>1,1 x 10 <sup>3</sup>	1,1 x 10 <sup>3</sup>
P9	4,3 x 10 <sup>1</sup>	7,5 x 10 <sup>1</sup>
P10	< 3	< 3

\*Carrinho

Conforme **Tabela 1**, foi constatado que 20% das lanchonetes avaliadas apresentaram coliformes termotolerantes acima do padrão exigido pela Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº12/2001 (10<sup>2</sup> NMP/mL). Quanto aos carrinhos, observou-se que 80% apresentaram níveis de coliformes termotolerantes também acima do padrão da referida legislação.

Tais resultados podem ser explicados pelo fato de os ambulantes de carrinhos não possuírem ponto de água, vestuário adequado, manipularem o alimento e dinheiro ao mesmo tempo e situados em locais de grande fluxo de pessoas e veículos. Em contrapartida, as lanchonetes possuem pontos de água, estão em locais fechados, algumas higienizam o coco, fazem uso de toucas e utensílios higienizados.

## Conclusões

De acordo aos padrões permissíveis, conforme a RDC nº 12/2001, faz-se necessário um treinamento tanto para ambulantes de carrinhos, quanto para os comerciantes das lanchonetes, com a realização de um curso de extensão, a fim de transmitir-lhes as normas de higienização, armazenamento e manipulação adequadas.

## Agradecimentos

Agradecemos à UFOB/Campus Barreiras, por disponibilizar a sala de esterilização.

BRASIL. (02 de Janeiro de 2011). Ministério da Saúde. Disponível em: <<http://vigilanciasanitaria.gov.br/anvisa.html>> Acesso em 17 mar. 2016.

CARVALHO, L.R. *et al.*, (2012). Bactérias resistentes a antimicrobianos em amostras de água de coco comercializadas em Itabuna, Bahia. *Revista Baiana de Saúde Pública*, 751-763.

SEREJO, M.T. *et al.*, (2010). *Qualidade microbiológica de água de coco (cocos nucifera) comercializada por ambulante na cidade de São Luís- MA.*

SILVA, N. *et al.*, (2010). *Manual de métodos de análise microbiológica de Alimentos e Água*. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela.