

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ESTRUTURADOS DE ABACAXI

OLIVEIRA, J.A.R.(1); CARVALHO, A.V.(2); MOREIRA, D.K.T.(1); MARTINS, L.H.S
(1); GONÇALVES, A. C. S.(1)

(1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Côrrea, CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. E-mail: johnattrocha@yahoo.com.br.

(2) Embrapa Amazônia Oriental – Travessa Dr. Enéas Pinheiro, s/n, Bairro: Marco – CEP: 66095-100, Belém – PA.

O abacaxi (*Ananas comosus*) é bastante apreciado em todo o mundo pelo seu aroma, sabor e valor nutritivo. Embora muito apreciadas por seus atributos, em geral as frutas tropicais são altamente perecíveis, requerendo processos especiais para sua preservação. Hoje, no mercado norte americano, produtos como o estruturado de frutas, encontram-se já bem estabelecidos, ao contrário do Brasil, que ainda tem amplo e promissor mercado a explorar, principalmente pela grande riqueza de sabores encontrados em todo o seu território com relação às frutas. Estruturados de frutas são produtos obtidos por desidratação do purê devidamente formulado para a obtenção de produtos nutritivos, com boa textura e sabor, no qual se utilizam hidrocolóides, responsáveis pela redução da umidade do alimento e estruturação da polpa. O objetivo deste trabalho foi analisar microbiologicamente estruturados obtidos de polpa de abacaxi. Foram desenvolvidas três formulações de estruturados de abacaxi (Formulação 1 = 15% de gelatina + 3% de pectina de baixa metoxilação + polpa osmo-desidratada; Formulação 2 = 5,5% de Ágar-ágar + 3% de pectina de baixa metoxilação + polpa osmo-desidratada e Formulação 3 = 10% de Ágar-ágar + 3% de pectina de baixa metoxilação + polpa concentrada). As análises microbiológicas realizadas foram bolores e leveduras, coliformes totais e fecais, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella*. Como não existe legislação específica no Brasil para estruturado de frutas, para a avaliação dos resultados utilizou-se a legislação existente para frutas e hortaliças secas, desidratadas ou liofilizadas. Observou-se, para as três formulações estudadas, ausência de coliformes totais e fecais, *Salmonella* sp e *Staphylococcus aureus*. Para bolores e leveduras, os valores encontrados foram de $1,5 \times 10^3$, $1,5 \times 10^3$ e $1,7 \times 10^3$ UFC/g, para as Formulações 1, 2 e 3 respectivamente, estando todos abaixo do limite máximo permitido pela legislação e portanto aptos para o consumo.

Palavras-chaves: microbiológica, *Ananas comosus*