

Poster (Painel)**489-3 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PÊSSEGOS MINIMAMENTE PROCESSADOS**

Autores: Maria Laura Turino Mattos (CPACT - Embrapa Clima Temperado) ; Rufino Fernando Flores Cantillano (CPACT - Embrapa Clima Temperado) ; Médelin Marques dos Santos (UFPEL - Universidade Federal de Pelotas) ; Liane Aldrigh Galarz (CPACT - Embrapa Clima Temperado) ; Bruna Macedo Almeida (UCPEL - Universidade Católica de Pelotas)

Resumo

A qualidade microbiológica de frutas minimamente processadas (MP) é fundamental para a garantia da saúde do consumidor e para a confiabilidade desse segmento no mercado. O uso de produtos coadjuvantes como antioxidantes e cálcio ajudam a preservar a qualidade da fruta MP. O objetivo desse trabalho foi determinar a qualidade microbiológica de pêssegos MP. As frutas das cultivares Granada e Marfim foram colhidas com maturação fisiológica, caracterizadas, submetidas ao processamento preliminar [(lavagem e higienização por meio da imersão em água resfriada (5 - 8 °C) com 200 ppm de cloro ativo por 10 min); câmara fria por 24 h a 1 °C; descascamento e corte, drenagem e secagem] e aos seguintes tratamentos coadjuvantes: (T1) testemunha (água destilada); (T2) L-cisteína 0,5%; (T3) ácido ascórbico 0,5%; (T4) L-cisteína 0,5% + 1% CaCl₂; (T5) ácido ascórbico 0,5% + 1% CaCl₂. As frutas sanitizadas foram acondicionadas em bandejas de poliestireno com revestimento de filme de PVC, armazenadas por 0, 15, 30 e 45 dias no caso da cv. Granada e 0, 10, 20 e 30 dias no caso da cv. Marfim a 1 °C + 90% UR e logo submetidas ao teste de vida de prateleira em duas épocas 0 e 6 dias a 4 °C quando foi avaliada a qualidade pós-colheita e microbiológica. Investigaram-se a presença de *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., *Shigella* sp., coliformes totais, outras Enterobactérias e fungos filamentosos. Avaliou-se também o *Staphylococcus aureus*, indicativo de contaminação a partir da pele, boca, e das fossas nasais dos manipuladores de alimentos, bem como da limpeza e da sanitização inadequada dos materiais e dos equipamentos. As bactérias referência *E. coli* (ATCC 11775), *S. aureus* (ATCC 25923) e *Salmonella enteritidis* (ATCC 13076) foram usadas como padrão. De cada bandeja, em triplicata, analisaram-se 200 g de amostra fruta-1 tratamento-1 dia de armazenamento-1 época de Shelf life. Utilizou-se, para o plaqueamento, em quintuplicata, o Spiral Plater System. Conduziu-se a pesquisa de *Salmonella* sp. em 25 g de amostra conforme a Resolução RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em 100% das amostras de pêssegos analisados verificou-se ausência de *Salmonella* sp., estando em conformidade com a legislação vigente, bem como de *E. coli*, *Shigella* sp. e *S. aureus*. A presença de fungos foi significativa em todos os tratamentos, ocorrendo aumento de sua incidência com o tempo de armazenamento, sendo o T2 com maior eficácia de controle até 15 dias de armazenamento. Verificou-se a necessidade de melhoria no processo de drenagem e secagem e que os sanitizantes não reduziram esses microrganismos a níveis seguros. A solução de L-cisteína 0,5% + 1% CaCl₂ foi eficiente para o controle de coliformes totais e outras Enterobactérias nos pêssegos MP.

Palavras-chave: Alimento, Fruta, Microrganismo, Minimamente processado, Pós-colheita