

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BEBIDA  
PASTEURIZADA COM SORO DE LEITE BOVINO  
E SABOR DE FRUTA TROPICAL

FARIAS, F.C. (1); DE LIMA, L.D.S.(1); DA SILVA,  
E.V.C. (1);MATTIETTO, R.A.(2)

(1) Universidade do Estado do Pará, Centro de Ciências Naturais e Tecnologia – Paragominas, PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria - Belém, PA. E-mail: bragahist@bol.com.br

A qualidade de um alimento é definida pela sua composição, seus valores nutricionais e principalmente pela ausência de contaminação de ordem microbiológica. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de duas bebidas produzidas com soro de leite bovino e polpa de frutas (goiaba e taperebá), pasteurizadas sob temperatura de 72°C durante 20 segundos. Após o tratamento térmico e resfriamento em água corrente, as mesmas foram armazenadas sob refrigeração. As análises foram feitas de acordo com o estabelecido pela legislação vigente, determinações de bactérias aeróbias mesófilas e coliformes a 35 e 45°C. A fim de observar outros parâmetros, realizou-se as análises de *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus* e Bolores e Leveduras. Todas as análises seguiram metodologias de Vanderzant e Splittstoesser (1992). Os resultados

apresentaram ausência de contaminação por *Staphylococcus aureus* e *Salmonella sp.* e por coliformes totais e fecais (<3NMP/g). Em relação a bolores e leveduras, para bebida sabor goiaba, a contagem mostrou  $1 \times 10^2$  UFC/g e  $2 \times 10^2$  UFC/g para bebida sabor taperebá. Em relação as bactérias aeróbias mesófilas os resultados foram  $2 \times 10^3$  UFC/g e  $2 \times 10^2$  UFC/g, respectivamente. Assim, com este trabalho pode-se constatar que a pasteurização colaborou para ausência de microrganismos patogênicos, e que as contagens de bactérias mesófilas ficaram abaixo dos padrões estabelecidos pela legislação vigente. Em relação a bolores e leveduras, apesar da legislação não estabelecer limites, a contagem apresentou números que podem contribuir para possíveis problemas na armazenagem, mas para consumo como um alimento de breve vida útil a bebida pode ser considerada própria para consumo.

Palavras-chave: qualidade, *Spondias lutea* L., *Psidium guajava* L.