

## AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM DIFERENTES PONTOS DO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DA POLPA DE CUPUAÇU PASTEURIZADA E CONGELADA

SOUZA, C.S. (1); DA SILVA, V.S.O. (1); MATTIETTO, R. A. (2); ABREU, L.F. (2); FURTADO, A.A.L.(3); TAXI, C.D. (4)

(1) Licenciatura Plena em Biologia, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, IFPA – Belém, PA, Brasil. (2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria – Caixa Postal 48, Cep 66095-100, Belém - PA. (3) Embrapa Agroindústria de Alimentos – Rio de Janeiro, RJ. (4) Centro de Tecnologia Agrícola – UFRA, Belém, PA. E-mail: [cibely\\_souza19@yahoo.com.br](mailto:cibely_souza19@yahoo.com.br)

Nos últimos anos, a procura por polpas de frutas congeladas aumentou devido à praticidade e a sazonalidade de muitas espécies frutíferas. O Pará é maior produtor de cupuaçu, sendo sua polpa amplamente comercializada na região Norte. Visando avaliar um processamento industrial de polpa de cupuaçu do ponto de vista microbiológico, realizou-se a coleta de amostras distribuídas ao longo das etapas de obtenção do produto. O estudo foi realizado em empresa sediada no município de Tomé-Açu, Pará. Além dos frutos *in natura*, os pontos de coleta foram água após lavagem dos frutos, polpa após extração, polpa após pasteurização, polpa após envase, polpa congelada após 6 meses e água CIP. O estudo foi realizado em triplicatas (águas) e em quintuplicatas (polpas). As análises realizadas seguiram métodos internacionais APHA (2001), sendo efetuadas as análises de coliformes totais e a 45°C, bactérias mesófilas, bolores e leveduras. Os resultados mostraram que as amostras de água após lavagem mostraram contaminação por coliformes totais, porém sem a confirmação para fecais. A água CIP estudada mostrou boa qualidade microbiológica. Para os frutos *in natura*, detectou-se somente baixa contagem em bolores e leveduras. A polpa de cupuaçu, logo após a extração e homogeneização, mostrou um aumento de contagem, tanto em bolores e leveduras (média de  $3,3 \times 10^2$  UFC/g), como em bactérias mesófilas (média de  $2,1 \times 10^2$  UFC/g), porém as mesmas podem ser consideradas dentro do aceitável pela legislação. Não foi detectada a presença de bactérias do grupo coliformes. O processo de pasteurização aplicado reduziu completamente as contagens aos valores de  $<10$  UFC/g (est.), indicando a eficiência da mesma. Uma discreta contaminação foi observada na polpa após o envase, provavelmente

devido às embalagens e/ou vedações. Para polpa congelada, observou-se pequena variação em bolores e leveduras, porém a níveis baixos, não indicando problemas microbiológicos mesmo após 6 meses, tempo de meia-vida do produto.

Palavras chaves: *Theobroma grandiflorum*, polpa, contaminação industrial.

Fonte financiadora: EMBRAPA.