

CONDIÇÕES HIGIÊNICOS-SANITÁRIAS DOS SORVETES TIPO ITALIANO COMERCIALIZADOS EM UM MUNICÍPIO DO OESTE DE SANTA CATARINA

Liziane Schittler¹, Rafaeli Treviso², Andréia Zilio Dinon³, Wladimir Padilha da Silva⁴, Mirian Enderle⁵

¹ Orientador, Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química CEO –
liziane.schittler@udesc.br

² Acadêmico(a) do Curso de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química CEO bolsista
PIVIC/UDESC

³ Professor Participante do Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química CEO

⁴ Professor Participante do Departamento de Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial da
Universidade Federal de Pelotas-UFPel

⁵ Acadêmico do Curso de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química.

Palavras-chave: sorvete tipo italiano, processamento, qualidade microbiológica

Resumo

O sorvete é um produto alimentício obtido através de uma emulsão de gorduras e proteínas submetidas ao congelamento (Brasil, 1999). Dentre os sorvetes, o tipo italiano apresenta uma grande aceitação pelos consumidores devido à sua textura cremosa, baixo custo e de fácil aquisição. No entanto, este produto pode oferecer risco à saúde do consumidor quando processado em condições de higiene inadequadas, pois o mesmo é rico em nutrientes, o que propicia o desenvolvimento microbiano. Neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias do sorvete tipo italiano comercializado em um município do oeste de Santa Catarina, Brasil. Foram adquiridas oito amostras do produto nos quatro pontos do município e estas foram submetidas à determinação de coliformes termotolerantes (NMP.g⁻¹), contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, pesquisa de *Salmonella* spp. e pesquisa de *Listeria* spp., de acordo com a Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Das oito amostras de sorvete analisadas, quatro (50%) apresentaram níveis superiores a 5,0 x 10¹ NMP.g⁻¹, valor este estabelecido pela legislação para coliformes termotolerantes (45°C). Resultados semelhantes foram relatados por Richards et al (2002) onde avaliaram 16 amostras de sorvete tipo italiano na cidade de São Leopoldo/RS e 56,25% destas estavam em desacordo com estabelecido pela legislação para coliformes termotolerantes (45°C). Para a contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, cinco (62,5%) das amostras analisadas apresentaram níveis superiores a 1,0 x 10² UFC.g⁻¹, valor estabelecido pela legislação. Já Abrahão (2005), não identificou *Staphylococcus* coagulase positiva nas 60 amostras de sorvetes analisadas. Para a pesquisa de *Salmonella* spp., 100% das amostras analisadas estavam dentro do padrão estabelecido pela legislação, ou seja, apresentaram ausência do micro-organismo em 25 g. Resultado semelhante foi relatado por Diogo (2002) onde não identificou a presença de *Salmonella* spp., nas três amostras de sorvetes avaliadas. Já para a pesquisa de *Listeria monocytogenes* foram isoladas colônias típicas do micro-organismo em uma (12,5%) das amostras analisadas, no entanto estas não foram confirmadas a espécie através de provas bioquímicas e métodos moleculares. Os resultados encontrados neste estudo demonstraram a necessidade de mais atenção dos fabricantes, comerciantes e autoridades



Seminário de Iniciação Científica
Universidade do Estado de Santa Catarina

25° SIC UDESC

da vigilância sanitária com relação ao cumprimento das condições higiênico-sanitárias durante a elaboração e comercialização do sorvete tipo italiano.