

**SEÇÃO:** Painel

**ÁREA:** Alimentos e afins

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Médio/Técnico

### **Acompanhamento da produção e avaliação da qualidade microbiológica de produtos panificados**

Gabriela Hassemer, Sheila Mello da Silveira  
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia  
Técnico em Alimentos  
E-mail de contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

A panificação caracteriza-se como sendo uma das práticas mais antigas da produção de alimentos, considerando que os primeiros pães foram criados no período neolítico. Juntamente com o aperfeiçoamento das técnicas de produção, surgiram métodos de prevenção das contaminações causadas principalmente pela presença de microrganismos e que também são responsáveis pelas toxinfecções alimentares. O objetivo deste trabalho foi a participação nas atividades diárias de uma panificadora, a fim de obter maior conhecimento, considerando a produção em escala industrial. Durante a atuação na indústria, entre 19 de junho e 19 de julho de 2013, realizou-se com maior ênfase atividades em três setores principais, sendo eles o setor de confeitaria, o setor de salgados e o setor de expedição de produtos. Para avaliar a qualidade, elegeu-se dois dos produtos mais vendidos pela empresa, sendo eles o pão sovado e um pão misto recheado. Foi realizada a contagem de *Staphylococcus aureus*, contagem de *Bacillus cereus*, enumeração de coliformes termotolerantes e pesquisa de *Salmonella* de ambos os produtos, antes e após o cozimento. Nos produtos antes da cocção, não foi detectada a presença de *Salmonella* sp. e as contagens de *S. aureus* e *B. cereus* estiveram abaixo do limite de detecção (

**Palavras-chave:** Pães. Contaminação. Microrganismos.