

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Avaliação da variação de resultados de análise de coliformes totais em 1 e 10 gramas de gelatina

Guilherme de Souza Hassemer, Sheila Mello da Silveira
Gelnex Indústria e Comércio Ltda.
Tecnologia de Alimentos
E-mail de contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

As empresas que buscam criar produtos com fins alimentícios devem estar atentas às diversas necessidades de seus clientes, porém é ainda necessário que as mesmas sejam capazes de garantir a segurança de seus consumidores. Sob este parecer, um produto que é muito susceptível a ataques microbiológicos é a gelatina, uma vez que além de ser composta em grande parte por proteínas, este produto é ainda utilizado em diversas áreas industriais, sendo a mais predominante, além da função de alimento, a fabricação de medicamentos. Desta forma é de grande importância que produtos como este estejam dentro dos padrões higiênicos e microbiológicos pré-estabelecidos pela legislação. Um dos grandes riscos presentes na contaminação microbiológica é a presença de micro-organismos patogênicos, como por exemplo os que pertencem ao grupo dos Coliformes. O grupo dos Coliformes é composto pelos gêneros *Escherichia*, *Citrobacter*, *Enterobacter* e *Klebsiella*, sendo que devido ao fato de habitarem o trato intestinal de diversos animais, são muito utilizados como indicadores da qualidade de alimentos. O grupo dos Coliformes, pode ser dividido em dois, os Totais, grupos de bactérias gram-negativas, aeróbias ou não, associadas à decomposição de matéria orgânica e os Termotolerantes, uma vez que suportam temperaturas acima de 40°C, sendo que estes micro-organismos indicam a presença de contaminação fecal no produto. O presente trabalho buscou avaliar a eficiência da metodologia empregada pela empresa Gelnex para detectar a presença de Coliformes Totais em amostras de gelatina, buscando conferir a sensibilidade da mesma a fim de garantir a segurança do produto. Ao longo do estudo, cinquenta amostras aleatórias, provenientes das três unidades da empresa foram analisadas, utilizando tanto 1 grama de amostra em 50 mL de Caldo Glutamato Simples quanto 10 gramas de amostra em 100 mL do mesmo caldo. Entretanto, ao fim das análises percebeu-se que apesar do aumento na quantidade amostra, os resultados permaneceram idênticos, tanto em 1 quanto 10 gramas, algo que faz com que seja evidente que a metodologia já empregada pela empresa é sensível o suficiente para detectar a presença destes micro-organismos.

Palavras-chave: Coliformes. Gelatina. Microbiologia.