

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE NÉCTAR MISTO DE ACEROLA E TOMATE

MARTINS, L. H. S. (1); GONÇALVES, A. C. S. (1); CARVALHO, A. V. (2),
MATTIETTO, R. A. (2); MOREIRA, D. K. T. (1); OLIVEIRA, J. A. R. (1).

(1) Universidade Federal do Pará – Campus Universitário do Guamá, Rua Augusto Côrrea, CEP 66075-110 - Belém, PA, Brasil. E-mail: aurianeayama@hotmail.com

(2) Embrapa Amazônia Oriental, Laboratório de Agroindústria, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém - PA, Brasil.

A pasteurização é um processo que visa a destruição de uma parte de microrganismos, assim como a inativação enzimática. Pode ter finalidade higiênica e requer, então, uma outra operação auxiliar para que haja conservação do produto, como a refrigeração. A pasteurização também pode ter como finalidade a conservação e nestas condições basta por si só, dependendo da característica do produto. Assim, o objetivo do presente trabalho foi verificar a influência do tratamento térmico nas características microbiológicas de néctar misto de acerola (*Malpighia emarginata* DC.) e tomate (*Lycopersicon esculentum* Mill.) submetido à pasteurização (90°C/60s). As análises microbiológicas realizadas foram: contagem padrão de bactérias, bolores e leveduras e coliformes totais e fecais, segundo a metodologia proposta por Vanderzant & Splittstoesser (1992). Os resultados das análises microbiológicas para o néctar não pasteurizado foram: contagem padrão de bactérias - 1×10^2 UFC/g, bolores e leveduras - 5×10^2 UFC/g, coliforme total $< 0,3$ NMP/g e coliforme fecal $< 0,3$ NMP/g. O valor obtido para bolores e leveduras apresentou-se dentro dos padrões exigidos pela ANVISA (10^4 UFC/g). Para a análise de coliformes fecais, o néctar não pasteurizado também enquadrou-se dentro da legislação (10^2 NMP/g). A legislação não fornece valores máximos para Contagem Padrão, mas a sua quantificação é importante, pois indica as condições de processamento. Como regra geral, assume-se que uma população de 10^6 de bactérias indicam o fim da estabilidade microbiológica do alimento. O resultado de coliforme fecal para o néctar pasteurizado foi de $< 0,3$ NMP/g, encontrando-se de acordo com a Resolução RDC nº12 de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA, a qual exige um valor máximo de 10 NMP/g. O tratamento térmico empregado mostrou-se eficiente e adequado à elaboração do néctar misto de acerola e tomate. Os resultados das avaliações microbiológicas indicaram que as etapas de pré-processamento foram conduzidas em boas condições higiênico-sanitárias. Dessa forma, o produto em questão apresentou-se apto para consumo.

Palavras-chave: Néctar, Pasteurização, Microbiologia.