

Perfil microbiológico de iogurte natural integral, com polpa de morango e de coco

Lucas Franco Miranda Ribeiro, Catarina Demarchi de Oliveira, Ana Carolina Gaspar Pescinelli, Juliano Gonçalves Pereira, Otávio Augusto Martins¹

¹Serviço de Orientação à Alimentação Pública, Departamento de Produção Animal e Medicina Veterinária Preventiva, Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Estadual Paulista (UNESP), *Campus* Botucatu
lucas.franco@unesp.br
catarina.demarchi@unesp.br
a.pescinelli@unesp.br
juliano.pereira@unesp.br
otavio.a.martins@unesp.br

Sessão do trabalho: Qualidade de alimentos

Resumo: Para assegurar a inocuidade do produto, o leite a ser utilizado na produção do iogurte, deve ser higienizado de forma mecânica e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente. O presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de iogurte natural integral, com polpa de morango e de coco. Foram avaliadas treze amostras de iogurte com polpa de morango, onze amostras de iogurte com polpa de coco e doze amostras de iogurte natural integral. Os ensaios microbiológicos foram a pesquisa de *Salmonella* spp., contagem de coliformes totais, coliformes termotolerantes, e contagem de bolores e leveduras. Os resultados demonstraram ausência de *Salmonella* spp. e < 3 UFC/mL de coliformes totais para 100 % das amostras de iogurtes (natural integral, polpa de morango e polpa de coco). A Instrução Normativa no 46 de 23/10/2007 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) estabeleceu requisitos de qualidade microbiológica para leite fermentado no que diz respeito para coliformes totais (< 10 UFC/mL), coliformes termotolerantes (< 3 UFC/mL), bolores e leveduras (< 50 UFC/mL). Valores superiores a 3 UFC/mL para coliformes termotolerantes foram encontrados em 43 % das amostras de iogurte com polpa de coco, 11 % de iogurte com polpa de morango e 0 % para o iogurte natural integral. Na contagem de bolores e leveduras, 57,14 % das amostras de iogurtes de polpa de coco, 33,33 % de iogurtes de polpa de morango e 0 % de iogurtes naturais integrais apresentaram valores superiores a 50 UFC/mL. Com base nisso, conclui que os iogurtes de polpas (morango e coco) apresentaram qualidade microbiológica inferior que o iogurte natural integral.

Palavras-chave: Iogurte, qualidade, microbiologia.