

# ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS DE POLPAS DE CUPUAÇU E CAJÁ COMERCIALIZADAS NAS FEIRAS LIVRES DE PORTO VELHO – RONDÔNIA<sup>1</sup>

Edjane Paz da Silva<sup>2</sup> Gabriel Henrique Abrantes Holanda<sup>3</sup> Karollayne Fernandes dos Santos<sup>4</sup>  
Marcia Bay<sup>5</sup>

As constantes transformações tecnológicas no setor de alimentos visam atender a crescente demanda populacional e dentro desse contexto, ressalta-se a preocupação tanto por parte do consumidor quanto do poder público em garantir o controle de qualidade dos alimentos, em especial o controle referente às condições microbiológicas as quais os alimentos estão sujeitos. A microbiota de um alimento é fortemente influenciada pela composição química do produto em questão, tal como o teor de água, pois quanto maior for a atividade de água, melhores serão as condições de crescimento microbiano. Alimentos com alto teor de água livre, tais como frutas e seus derivados “in natura”, como polpas, estão sujeitos a uma maior contaminação durante a etapa de processamento, seja por indicadores de patogenicidade como coliformes fecais ou por bactérias de alto risco, como a *salmonella* ssp. Nesse contexto o objetivo desse trabalho é avaliar a existência do problema de contaminação bacteriológica em polpas de Cajá e Cupuaçu comercializadas em duas distintas feiras da cidade de Porto Velho. O estudo foi realizado entre alunos e professores do curso técnico em química do Instituto Federal de Rondônia, Campus Porto Velho Calama, nas dependências do laboratório de microbiologia. A metodologia executada foi adaptada a partir de metodologia utilizada pela EMBRAPA, consistindo na avaliação qualitativa do crescimento microbiano em placas de petri por meio dos meios de cultura Caldo Verde Brilhante e Ágar nutriente, bem como também através do teste de fermentação em tubo de ensaio para a confirmação da presença de coliformes. Os testes realizados evidenciaram que das quatro amostras analisadas, 75% apresentaram contaminação por coliformes e bactérias que indicam a possível presença de patógenos, e *Salmonella* ssp, bactéria patogênica que representa potencial risco à saúde, porém em apenas uma única amostra foi confirmada a presença da *Enterococcus faecalis*, também patogênica. Os resultados encontrados evidenciam o perigo que o consumidor está exposto ao consumir produtos sem certificação de qualidade reconhecida, além de que apontam para a necessidade de políticas públicas que instruem o micro e pequeno empreendedor quanto às boas práticas de produção, manipulação e armazenamento de alimentos.

**Palavras-chave:** Avaliação microbiológica. Controle de qualidade. Polpas de fruta.

---

<sup>1</sup> Trabalho realizado dentro da área de Ciências Biológicas

<sup>2</sup> Colaboradora, edjanejack@hotmail.com, Campus Porto Velho Calama

<sup>3</sup> Colaborador, gabrielhenrique2802@gmail.com, Campus Porto Velho Calama

<sup>4</sup> Colaboradora, karollaynefernandes16@gmail.com, Campus Porto Velho Calama

<sup>5</sup> Orientadora, márcia.bay@ifro.edu.br, Campus Porto Velho Calama