



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE MAIONESE CASEIRA COLETADAS DE DIFERENTES PONTOS COMERCIAIS DA REGIÃO SUL FLUMINENSE

Felipe Mactavisch da Cruz

*Doutor em Ciências (Microbiologia) pela UFRJ
Docente/Pesquisador do Curso de Biomedicina no UGB/FERP*

Amanda Silva Teixeira

Ana Clara Paladino dos Santos

Gabriel Braga Rodrigues da Silva

Karina Gomes dos Santos

Stéfani da Costa Moreira

Victoria Hortenciano de Souza Breves dos Santos

Discentes do Curso de Biomedicina no UGB/FERP

Lidiane de Fátima de Oliveira Souza

Pesquisadora colaboradora – UGB-FERP

Resumo

A maionese caseira é muito consumida na região Sul Fluminense, contudo, há uma grande possibilidade de haver algum tipo de contaminação da mesma. A intensa presença de coliformes fecais e totais é indicativa de falta de higiene adequada no preparo e conservação de alimentos como molhos e maioneses. O objetivo do presente estudo é avaliar as condições microbiológicas de amostras de maionese caseira comercializadas na região Sul Fluminense. Para tal, o número mais provável de coliformes totais e fecais foi determinado para as amostras de maionese caseira. A pesquisa foi desenvolvida no Laboratório de Microbiologia do Centro Universitário Geraldo Di Biase (UGB- FERP) - Campus Barra do Piraí. Foram analisadas 63 amostras de maionese caseira adquiridas no comércio formal das cidades da Região Sul Fluminense. Estas foram adquiridas através de compra direta nos estabelecimentos comerciais, sendo a aquisição do produto feita de forma aleatória. Os resultados mostram que a maioria (74,6%) das amostras de maionese caseira se apresentaram impróprias para o consumo, por apresentar altas concentrações de coliformes fecais. Políticas de conscientização da população e fiscalização dos estabelecimentos devem ser aplicadas a fim de reduzir os riscos de infecções alimentares em nosso meio.

Palavras-chave: Maionese caseira; Microbiologia Convencional; Molho; Coliformes.