

Avaliação Microbiológica de Refrescos de Refresqueiras e Água de Coco in natura Coletadas de Diferentes Pontos Comerciais da Região Sul Fluminense

Ana Carolina Siqueira da Silva Alves¹
Emmanuel de Castro Rezende Raposo²
Clariane Soares Elpídio³
Fransuelen Alves de Souza Azevedo⁴
Ludmila Rodrigues de Paula⁵
Ludmilla Krystian Costa Lopes⁶
Felipe Mactavisch da Cruz⁷

Resumo

Os alimentos oferecidos à população devem ser produzidos e estocados com boas condições higiênico-sanitárias. Soma-se a essa preocupação o fato de alimentos (e bebidas) contaminados com algumas espécies do gênero *Salmonella* poderem causar enterocolite grave e, em casos extremos, até a morte do indivíduo. Refrescos de refresqueiras e águas de coco *in natura* são amplamente comercializadas em nosso meio sem a devida fiscalização. Somando-se a isso, é observada uma carência de dados na literatura a respeito da segurança alimentar desses alimentos. Sendo assim, o presente estudo objetiva avaliar as condições microbiológicas das citadas bebidas. Para isso, a contagem de coliformes fecais e totais pela técnica do Número Mais Provável (NMP) e a pesquisa presuntiva de *Salmonella* por metodologias convencionais foram realizadas com amostras de suco e água de coco adquiridas em pontos comerciais de cidades da região Sul Fluminense do estado do Rio de Janeiro. Vinte e uma amostras foram analisadas, sendo 19 de refrescos e 2 de água de coco. As amostras foram coletadas dos municípios de Barra do Piraí (14; 66,7%), Vassouras (4; 19%) e Volta Redonda (3; 14,3%). Dentre as 19 amostras de refresco, sete (36,8%) apresentaram número coliformes totais em desacordo com a legislação vigente, uma (5,3%) apresentou número de coliformes fecais na mesma situação e seis (31,6%) mostraram colônias sugestivas de *Salmonella* no ágar Hektoen. Dentre as duas amostras de água de coco, uma (50%) se mostrou imprópria para o consumo por conta do número de coliformes fecais apresentado. Os dados apontam para a necessidade de mais estudos e melhor fiscalização dos estabelecimentos comerciais em nosso meio.

Palavras-chave: Água de coco. Refresqueiras. *Salmonella*. Segurança alimentar.

¹ Graduando em Biomedicina (UGB)

² Graduando em Biomedicina (UGB)

³ Graduando em Biomedicina (UGB)

⁴ Graduando em Biomedicina (UGB)

⁵ Graduando em Biomedicina (UGB)

⁶ Graduando em Biomedicina (UGB)

⁷ Doutor em Microbiologia (UFRJ), Docente do UGB-FERP