



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA MAIONESE CASEIRA EM COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Fabiana Cristina Picão Rosse¹; Louremi Bianchi Gualda de Souza²

RESUMO: Devido às intensas mudanças no estilo de vida, um expressivo número de pessoas consome alimentos comercializados fora do domicílio, em estabelecimentos fixos ou distribuídos por ambulantes. O comércio de alimentos de rua apresenta aspectos positivos, devido a sua importância socioeconômica, cultural e nutricional; e negativos relacionados às questões higiênico-sanitárias, pois, esses alimentos são produtos prontos para o consumo, preparados no próprio local de comercialização, situado, principalmente, em vias públicas, regiões de grande afluência do público deixando os produtos expostos à poeira e à poluição, o que constitui um dos pontos desfavoráveis para garantir a proteção dos alimentos contra a contaminação ambiental. A manipulação dos alimentos mostra-se como um fator que, caso não seja gerenciado e controlado, pode provocar contaminações e comprometer a segurança dos alimentos e provocar toxinfecções. A maionese caseira é um dos alimentos manipulados mais susceptíveis às contaminações por vários microrganismos, muitos destes patogênicos, que podem ser provenientes da manipulação, matéria-prima contaminada e/ou condições de armazenamento. Com relação ao risco de doenças transmitidas por alimentos por meio da maionese, este trabalho teve por objetivo analisar a qualidade microbiológica de amostras de maionese preparada de forma artesanal e fornecida no comércio ambulante de alimentos, com o interesse em avaliar as condições higiênico-sanitárias deste produto investigando a presença ou ausência de microrganismos patogênicos. Os dados foram obtidos através de análises microbiológicas para detecção de *Salmonella*, contagem de coliformes totais, coliformes fecais, *Escherichia coli* e contagem de mesófilos em placas de PCA em 15 amostras coletadas de carrinhos de cachorros-quentes na cidade de Maringá -Pr. Os resultados parciais mostram a presença de *Klebsiella pneumoniae*, *Klebsiella oxytoca*, *Enterobacter aerogene*, *Salmonella enteritidis*, *Staphylococcus coagulase* positiva e *Escherichia coli* nas amostras analisadas.

PALAVRAS-CHAVE: Contaminação alimentar; Maionese caseira; Manipulação de alimentos.

¹ Acadêmica do Curso Farmácia. Departamento de Farmácia Centro Universitário de Maringá – CESUMAR, Maringá – PR. fab_fabianacristina@hotmail.com

² Docente do Centro Universitário de Maringá, Mestre na área de Ciências de Alimentos, Universidade Estadual de Londrina (UEL), Londrina – PR. louremi@cesumar.br