

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS VENDIDOS NAS RUAS DE FORTALEZA-CE

II Encontro de Iniciação Acadêmica

Mayara Reis Monteiro, Atila Pereira Veras de Sousa, Daniel Sam Mazza Siqueira Freire, Raimundo Nonato da Silva Barbosa Junior, Thycyanne Alves Bezerra Oliveira, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARA PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
ENCONTROS UNIVERSITÁRIOS 2017 II ENCONTRO DE INICIAÇÃO ACADÊMICA
TÍTULO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS VENDIDOS NAS RUAS DE FORTALEZA-CE AUTOR: MAYARA REIS MONTEIRO ORIENTADOR: DR(A). LUCICLEIA BARROS DE VASCONCELOS TORRES RESUMO A necessidade da população de se alimentar na rua em consequência da falta de tempo, promoveu a demanda pela busca de alimentos prontos, pratos rápidos e de fácil acesso. Esta rotina corresponde a um dos fatos que motivou a crescente criação de estabelecimentos que fornecem alimentações prontas, localizadas geralmente nas ruas, calçadas e praças da cidade de Fortaleza. Diante do exposto faz-se necessária a avaliação da qualidade dos alimentos servidos por estes provedores, assim este, projeto tem como objetivo avaliar alguns pontos críticos que afetam a qualidade dos alimentos comercializados nas ruas, tais como: temperatura de comercialização dos produtos, contaminação microbiológica, propriedades físicas e químicas dos mesmos. A metodologia utilizada foi a realização de visitas nos estabelecimentos que fornecem alimentação de rua, avaliando os itens como temperatura de bebidas e comidas, níveis de pH em sucos e água de coco, avaliação da qualidade do óleo de fritura e análise da presença ou ausência de coliformes totais. Foi diagnosticado nos estabelecimentos visitados, que devido muitos trabalharem informalmente, não há uma preocupação em cumprir certos critérios de higiene e boas práticas. De acordo com os resultados das análises realizadas foi verificada a necessidade de levar informações esclarecedoras aos comerciantes de comidas de rua, enfatizando a adequada atenção aos pontos de controle analisados para que se possa minimizar possíveis DTA's e inconformidades relacionadas a qualidade dos produtos servidos pelos mesmos.

Palavras-chave: ALIMENTAÇÃO. QUALIDADE. RUA. MICROBIOLÓGICA.