

# AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR EM SARDINHAS ENLATADAS COMERCIALIZADAS EM FORTALEZA/CE

XXXVIII Encontro de Iniciação Científica

Jhones de Lima Vieira, Maria Tereza Martins Sousa, Larissa dos Santos Nunes, Jessica Costa Frota, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes

O consumo de pescado no Brasil tem aumentado significativamente gerando oportunidade de crescimento para diversas empresas brasileiras e internacionais. Para a comercialização deste tipo de produto é necessário seguir um conjunto de diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que regulamenta identidade, qualidade e segurança alimentar. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o cumprimento dessas diretrizes em sardinhas enlatadas ao próprio suco com adição de óleo comestível e de molho de tomate por quatro empresas de processamento de pescado que atuam no mercado brasileiro. Os produtos foram adquiridos em supermercados da região metropolitana de Fortaleza/CE e perfizeram oito amostras (latas) com peso declarado de 125g. Foram submetidas a análises: externa para observação de estufamento, recravação, limpeza, ferrugem, defeitos e rotulagem inadequada; interna para observação do meio de cobertura, aparência, quantidade de sardinhas, mutilações, resíduos de filetagem e evisceração, alteração de cor, textura e peso declarado; e qualidade microbiológica para observação da eficiência do processamento térmico realizado no enlatamento das sardinhas. Para as análises externas e internas da lata foi utilizado a metodologia descrita pela Instrução Normativa MAPA nº 22/2011 e para a qualidade microbiológica foi utilizada a técnica de Contagem Padrão em Placas para posterior identificação. Nenhuma das latas foram consideradas defeituosas, porém cinco latas apresentaram peso abaixo do declarado na embalagem. Uma marca apresentou qualidade microbiológica aceitável. Enquanto que as demais apresentaram contagem média de 3,48 log UFC/g. Segundo a classificação morfotintorial as estirpes foram divididas em bastonetes Gram negativo e Gram positivo e cocos Gram positivo. Os resultados alertam para ineficiência do processo de fabricação do produto que põe em risco a saúde dos consumidores

Palavras-chave: Microbiologia do Pescado. Tecnologia do Pescado. Controle de Qualidade. Industria do Pescado.