

**MODELO A SER ANEXADO EM PDF:**

**Utilizar Fonte Arial "10"**

**Título: QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE GELADOS COMESTÍVEIS (PICOLÉS) COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE CATANDUVA-SP**

**Autores** Fazio, M.L.S.<sup>1</sup>, Almeida, V.S.<sup>1</sup>, Geromel, M.R.<sup>1</sup>, Hoffmann, F.L.<sup>2</sup>

**Instituição**<sup>1</sup> IMES - Instituto Municipal de Ensino Superior (Avenida Daniel Dalto s/n – Rodovia Washington Luis - SP 310 - Km 382), <sup>2</sup> UNESP - Universidade Estadual Paulista (Rua Cristóvão Colombo 2265-Jardim Nazareth-15.054.000-São José do Rio Preto - SP)

**Resumo:**

Com a expansão das chamadas sorveterias artesanais, o sorvete vem sendo considerado como um dos principais produtos da indústria láctea e com grande aceitação pelos consumidores. Os gelados comestíveis são considerados alimentos atrativos e saborosos, além de seu valor altamente nutritivo. Estes alimentos são resultado do congelamento da mistura de diferentes ingredientes como água, leite, polpa e pedaços de frutas; gorduras, entre outros. Eles são comercializados geralmente em pontos comerciais e também por vendedores ambulantes. Entretanto, a manipulação inadequada durante o processamento destes alimentos, acarreta em alterações microbiológicas, limitando a qualidade desse produto. De acordo com o mencionado, esta pesquisa apresentou como objetivo avaliar a qualidade higiênico-sanitária de gelados comestíveis (picolés) comercializados na região de Catanduva-SP, por meio de métodos reconhecidos mundialmente. Para esta pesquisa, 20 amostras dentro do prazo de validade, de diferentes marcas comerciais, foram submetidas às seguintes análises: Determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e termotolerantes e, pesquisa de *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. Os sabores avaliados foram: abacaxi, amendoim, caju, chocolate, coco queimado, goiaba, groselha, leite condensado, leite ninho, limão, limão suíço, manga, maracujá, melancia, melão, milho verde, morango, nata, tamarindo e uva. De acordo com a avaliação e com base na Legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) detectou-se que 100% das amostras encontravam-se em acordo com o padrão federal vigente para coliformes termotolerantes. Entretanto, para *Salmonella* spp. as análises mostraram que 60% das amostras estavam em desacordo com o padrão estabelecido, podendo ser classificadas como “produtos em condições sanitárias insatisfatórias” e, como consequência “produtos impróprios para o consumo humano”.

**Palavras-chaves:** qualidade higiênico-sanitária, picolés, *Salmonella* spp

**Agência Fomento:** CNPq