

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO LEITE DE SOJA CONSUMIDO PELOS PERMANENTES DO INSTITUTO DE LONGA PERMANÊNCIA DE PATOS DE MINAS

MOREIRA, Carlla Cristina (carlinha_ptc@hotmail.com); MACHADO, Deusa Helena Gonçalves (deusahelena@hotmail.com); GONTIJO, Maycon Sthael Alves

Introdução e objetivo: A soja nas últimas décadas tornou-se um produto muito conhecido, tendo seu consumo incentivado devido seus benefícios. O extrato de soja, conhecido como “leite de soja”, conforme a Resolução - RDC nº 91, de 18 de outubro de 2000, em seu item 2.3.2. é vedada a utilização da expressão “leite de soja”. (BRASIL, RDC nº 92 2000). Devido os seus efeitos benéficos, o extrato de soja é rico nutriente para microorganismos, sendo fonte de contaminação. O estudo vem avaliar as condições microbiológicas do “leite de soja”, servido no Instituto de Longa Permanência - Vila Vicentina Padre Alaor de Patos de Minas.

Material e Métodos: Nas análises microbiológicas, foram utilizados dois produtos a base de extrato de soja, um industrializado - Indústria CEMIL (Cemil Soy - Bebida de Soja) uma de fabricação caseira (Vaca mecânica-PROMAM - Prefeitura Municipal de Patos de Minas). Foram coletadas amostras utilizando o padrão microbiológico sanitário de qualidade dos alimentos estabelecido pela RDC Nº 12/2001/ANVISA. As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto pelo Codex Alimentarius. As amostras foram transportadas para o laboratório de Microbiologia de Alimentos da Faculdade de Ciências da Saúde (FACISA), do Centro Universitário de Patos de Minas (UNIPAM), no mês de outubro do ano 2009, em embalagens apropriadas, com temperatura adequada. Sendo assim realizadas as análises de Salmonela, Coliformes Totais e termotolerantes, bactérias aeróbias mesófilas.

Resultados e Discussão: Os resultados das contagens de bactérias aeróbias mesófilas compreendidas no intervalo de $1,0 \times 10^1$ UFC/ml evidenciando na amostra leite de soja industrializado (50%) das duas amostras analisadas apresentaram valores menores que 10^6 /ml obtidos por GREEN e IBE (1987), como também observou que 01 amostra do leite de soja consumidos pelos permanentes do ILPI (50%) apresentaram resultados superiores aos obtidos por SAAD. et al (1987) de $1,0 \times 10^6$ UFC/m. Essa contagem é para indicar a qualidade sanitária dos alimentos, mesmo que os patógenos estejam ausentes e que não tenham alterações nas condições organolépticas do alimento, o elevado número indica que o alimento é insalubre. O resultado para coliformes totais e termotolerantes foi ($< 0,3$ NMP/ml) na amostra leite de soja industrializada analisadas por GREEN e IBE (1987); SAAD et. al (1987). E Constatou a presença de coliformes totais, coliformes termotolerantes e *Escherichia coli* na amostra do leite de soja consumidos pelos permanentes do ILPI com resultados de >110 NMP/ml. A presença de coliformes totais é indicação útil de contaminação pós-sanitização, evidencialmente práticas de higiene e sanificação aquém dos padrões requeridos para o processamento de alimentos e a presença de *Escherichia coli*, sendo qualificada como produto impróprio para o consumo.

Conclusão: Os resultados obtidos nas análises microbiológicas da amostra do leite de soja de fabricação e distribuição própria da Prefeitura de Patos de Minas é um

produto que está em condições higiênico-sanitária insatisfatória, estando impróprio para o consumo por apresentar microrganismos que oferecem riscos diretos à saúde. Sendo necessário adotar critérios para monitoramento e controle de todo processo produtivo.

Palavras-chave: Soja. Extrato de soja. Resolução RDC.