



DESENVOLVIMENTO DE TRUFA COM RECHEIO DE GOIABA: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA

Bruna Zanovello Mosena¹
Laís Fernanda Cupertini²
Gabrieli Ziemniczak Ferreira³
Priscilla Pereira dos Santos⁴
Aline Maria Cenci⁵

Resumo: A indústria alimentícia, assim como as demais indústrias, busca acompanhar as tendências de mercado desenvolvendo produtos que atendam às exigências e preferências dos consumidores através da inovação e criatividade, empregando ingredientes diferenciados e criando combinações para produtos tradicionais. Com base nisso, foi desenvolvida uma trufa com recheio de goiaba, visando agradar quem aprecia a fruta. Porém, além da preocupação com a qualidade sensorial e nutricional do produto, a qualidade microbiológica deve ser garantida para que não haja riscos à saúde do consumidor. Desta forma, é imprescindível realizar as análises microbiológicas para verificar a qualidade do produto e as condições de processamento ao qual foi submetido, garantindo sua inocuidade e segurança para o consumo. Assim, com o objetivo de avaliar a qualidade sanitária do produto desenvolvido, foram realizadas as análises microbiológicas determinadas para produtos deste grupo (chocolate e produtos similares, em barra, bombom e similares, com ou sem recheio e cobertura, excluindo os que contém ingredientes secos) conforme a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC Nº 12, de janeiro de 2001. As trufas foram desenvolvidas pelos discentes do curso Técnico em Alimentos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – *Campus* Erechim. A produção das trufas ocorreu na Usina Piloto de Panificação desta instituição, utilizando como ingredientes chocolate ao leite e para o recheio goiaba sem casca e

¹ Graduação em Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, *campus* Erechim, bolsista (PIBEN), brunamosena@outlook.com

² Curso Técnico em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, *campus* Erechim, laiscupertini@gmail.com

³ Curso Técnico em Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, *campus* Erechim, gabrieliferreira250@gmail.com

⁴ Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, *campus* Erechim, coorientadora, priscilla.santos@erechim.ifrs.edu.br

⁵ Mestrado em Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, *campus* Erechim, orientadora, aline.cenci@erechim.ifrs.edu.br



sem sementes e leite condensado. O recheio passou por cozimento para, posteriormente, ser introduzido na moldura de chocolate. Ao final do processo, quando as trufas estavam prontas, foram coletadas as amostras para a realização das análises microbiológicas exigidas pela RDC 12/2001, que determina a coleta de cinco amostras representativas N₁, N₂, N₃, N₄ e N₅ para realização das análises de coliformes termotolerantes, estafilococos coagulase positiva e *Salmonella*. As análises de coliformes totais e termotolerantes foram feitas pelo método do Número Mais Provável, as análises de estafilococos foram realizadas através de contagem direta em placas conforme o método da American Public Health Association (APHA) e as de *Salmonella* pelo método ISO 6579:2007, no Laboratório de Microbiologia do IFRS – *Campus* Erechim. Para as análises de coliformes totais, N₁ apresentou uma contagem de 1,5 NMP/g, N₂ apresentou contagem de 2,3 NMP/g, N₃, N₄ e N₅ apresentaram contagem de 0,92 NMP/g. Já para coliformes termotolerantes todas as amostras apresentaram contagem de <0,3 NMP/g. Para as análises de estafilococos coagulase positiva e *Salmonella*, não houve crescimento de colônias típicas para nenhuma das amostras. Conforme a RDC 12/2001, todas as amostras apresentaram resultados analíticos dentro dos padrões legais estabelecidos para amostras representativas, mostrando que as trufas produzidas possuem condições sanitárias satisfatórias, não oferecendo riscos à saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Trufa. Novo produto. Segurança microbiológica. Legislação.

Categoria: Outra Instituição

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Formato: Pôster