

**Simpósio de Alimentos do Instituto Adolfo Lutz**  
**"Segurança alimentar, nutricional e perspectivas de ações de vigilância"**

CQ-1/1 **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO SORVETE DE CREME ELABORADO COM SORO DE LEITE FLUÍDO PASTEURIZADO**

Autores: Ramos MCS(1); Santos AJS(1); Santos LMD(1); Alexandre APS(2); Froehlich A(3); Meneses RB(3)

1 - Estudantes do curso superior de Tecnologia em Laticínios do Instituto Federal de Alagoas Câmpus Satuba. 2 - Mestre em ciência e tecnologia de alimentos. 3 - Professora do Instituto Federal de Alagoas Câmpus Satuba.

### Resumo

**Introdução:** No Brasil, foi relatada a ocorrência de um surto de gastroenterite no Amapá, por *Salmonella* Paratyphi C, veiculado por sorvete. Existem para os gelados comestíveis padrões microbiológicos estabelecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde, que tolera nesses produtos, no máximo 100 bactérias do grupo coliformes totais / g e 200.000 UFC / g de bactérias mesófilas. **Objetivo:** Sabendo-se que o soro do leite fluido (resíduo da agroindústria que pode se tornar agente poluidor se descartado sem tratamento prévio), apresenta excelentes propriedades nutricionais, o presente trabalho visou seu reaproveitamento, como contribuição na redução do impacto ambiental gerado e diminuição do custo de produção, assim como, a avaliação da qualidade microbiológica aceitável para o consumo. **Material e métodos:** Para elaboração do sorvete artesanal foram feitas duas formulações, a primeira utilizando leite pasteurizado (Lp), sacarose, creme de leite (25%), pó para preparo de bebida láctea, saborizante comercial de creme em pó, liga neutra, emulsificante. A segunda, contendo os mesmos ingredientes, porém com substituição de 50% do Lp por SLF pasteurizado (SLFp). As formulações foram processadas no setor agroindustrial do Instituto Federal de Alagoas - Câmpus Satuba. Após bater no liquidificador por 3 minutos obtendo-se assim o *mix* do sorvete, cada mistura foi congelada / 24 h e, posteriormente, batidas em batedeira industrial /10 min, com adição do emulsificante. Os sorvetes foram acondicionados em potes plásticos, higienizados, congelados e armazenados. Foram utilizados os métodos descritos por Silva N. et. al. 2010 em Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos, para os ensaios: Contagem Padrão em Placas, pesquisa de Coliformes a 45°C pelo método do Número Mais Provável (NMP) e contagem total de fungos filamentosos e leveduras em placas. **Resultados:** Os ensaios microbiológicos das duas formulações (50% SLFp e 100% Lp), apresentaram-se de acordo com os padrões de qualidade, onde o máximo permitido para coliformes a 45° é de 10 NMP/g e os resultados obtidos foram < 3 NMP/g. Para contagem de bactérias aeróbias mesófilas, fungos filamentosos e leveduras, o máximo permitido é de 200 UFC/g, e os resultados obtidos foram < 100 UFC/g, nas duas análises. **Conclusão:** A formulação proposta e estudada não apresentou possíveis riscos à saúde humana por estar de acordo com os padrões microbiológicos legalmente estabelecidos. A utilização do SLFp na elaboração de sorvetes é uma ótima opção tecnológica de reaproveitamento de um resíduo industrial, evitando os impactos do seu descarte no meio ambiente.