

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DO CALDO DE CANA *IN NATURA* COMERCIALIZADO POR AMBULANTES E ESTABELECIMENTOS EM FORTALEZA

Débora Marques de Lima¹, Mariana Fabiola da Rocha Carneiro¹, Francineuda de Lima
Teixeira¹, Cinara Vidal Pessoa², Joyce FontelesRibeiro²

¹Discente do Curso de Farmácia da Uninassau; E-mail: deby_md1@hotmail.com

²Docente do Curso de Farmácia da Uninassau; E-mail: joycebio@hotmail.com

A cana-de-açúcar é a matéria prima que dá origem ao caldo de cana. O caldo, também conhecido como garapa, é uma bebida de baixo custo, refrescante, energética e não alcoólica que possui sabor agradável, sendo muito popular no Brasil devido às suas características refrescantes e sabor doce. Essa bebida é consumida com muita frequência por pessoas de todas as idades e classes sociais. Muitas vezes os locais que comercializam esse produto não possuem condições higiênico-sanitárias adequadas durante o processo de manipulação, dos utensílios e equipamentos utilizados na fabricação do caldo, podendo desta forma, causar doenças transmitidas por alimentos (DTA's) à população que consomem esse tipo de produto. O presente trabalho é do tipo experimental com uma abordagem qualitativa, avaliando assim, a qualidade microbiológica e as condições higiênicas durante os procedimentos de manipulação do caldo de cana in natura, comercializado por ambulantes e estabelecimentos. Foram coletadas 14 amostras de diferentes pontos de vendas do centro de uma grande metrópole durante o período de 01 à 30 de maio de 2017. Foram selecionados 7 estabelecimentos fixos e 7 vendedores ambulantes, esses pontos foram previamente estabelecidos por serem locais de grande rotatividade. Após as coletas, as amostras de caldo de cana foram transferidas para frascos estéreis de 50 mL, previamente identificadas e codificados de acordo com a sequência das coletas e do local, foram acondicionadas em caixas isotérmicas para o transporte e encaminhadas ao laboratório. Foram realizadas análises de coliformes fecais e totais, pesquisa de *Escherichia coli* e presença de fungos e leveduras. Em 100% das amostras foi encontrado coliformes totais e fungos, 20% eram coliformes fecais que deram positivo para *Escherichia coli*, e em 50% para leveduras. Estes resultados evidenciam as deficiências higiênico-sanitárias durante o procedimento de obtenção do caldo de cana, o qual sugere a necessidade de implantação de programas para capacitação dos manipuladores desse produto.

Palavras-chave: Caldo de cana. Análise microbiológica. Segurança alimentar. Alimentos de rua.