

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DO CALDO DE CANA VENDIDO EM
FEIRAS LIVRES: REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

OLIVEIRA, Poliene Rodrigues de¹, SILVA, Leonardo Lima da¹, OLIVEIRA, Ana Máiris Gomes de¹, SILVA Deisiane Leite da¹, CALENTE, Thander Jacson Nunes¹, CAVALCANTE, Fagner Lucas de Oliveira¹, CAMPOS, Jean Carlos de Oliveira¹, SOBRAL, Fabiana de Oliveira Solla²

¹. Centro Universitário São Lucas de Ji-Paraná, 2. Centro Universitário de Votuporanga

INTRODUÇÃO: A cana de açúcar pertence à família Poaceae e ao gênero *Saccharum sp.* é amplamente explorada e uma de suas finalidades é a produção do caldo de cana, também conhecido como garapa. O caldo de cana é uma bebida que possui naturalmente uma certa quantidade de microrganismos provenientes da biota da cana, além de uma alta atividade de água que favorece o crescimento desordenado de microrganismos, que em suma maioria podem causar doenças transmitidas por alimentos (DTA), o objetivo do estudo é demonstrar se a presença de determinados microrganismos no caldo cana podem causar alguma patogenia. **METODOLOGIA:** Realizou-se buscas em artigos dos anos de 2015 a 2017, na qual foram selecionados mediante a compatibilidade do tema escolhido, por meio de busca eletrônica, com o auxílio de bancos de dados como o Medline, PubMed, Lilacs, Scielo, entre tantos outros. Realizando fichamentos dos artigos selecionados na qual foram realizados estudos para esta revisão bibliográfica. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Para o caldo de cana ser considerado próprio para consumo, deve haver a ausência de *Salmonella sp.* em 25 mL do produto, e no máximo 102 UFC/g a 45°C de coliformes totais, preconizado pela ANVISA. As amostras que contenham *Salmonella sp.*, são descartadas por serem consideradas impróprias para ingestão. Amostras que contém *Escherichia coli* (coliformes totais) e *Salmonella sp.*, estão relacionadas às más condições de higienização do local de manipulação e do manipulador. Essa contaminação pode ser decorrente dos ingredientes que compõe o caldo de cana, como o gelo, por exemplo, que serve para fazer o resfriamento do caldo de cana, ou a contaminação pode ser oriunda da água que é utilizada para a lavagem dos utensílios e das mãos. **CONCLUSÃO:** A presença de coliformes termotolerantes a 45°C e *Salmonella sp.*, é uma indicação de que o produto foi contaminado durante a manipulação. Uma forma básica de evitar a contaminação do caldo de cana são as boas práticas de fabricação (BPF) na manipulação dos insumos que envolvem a composição do produto, além de usar equipamentos de proteção individual (EPI), como touca, luvas e máscaras e manter uma constante e cuidadosa higienização das mãos e ambiente de trabalho com álcool 70%. **AGRADECIMENTOS:** Centro Universitário São Lucas de Ji-Paraná, pelos insumos oferecidos para a elaboração deste.

PALAVRAS CHAVE: Caldo de Cana, Bebidas, Contaminação, Higiene, Microrganismos.

III SIMPÓSIO REGIONAL DE PESQUISA CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

DE RONDÔNIA

Email: polieneoliveira90@gmail.com