

## CONTAGEM E IDENTIFICAÇÃO DE FUNGOS E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CREME DE AÇAÍ ARTESANAL E INDUSTRIALIZADO

### COUNTING AND IDENTIFICATION OF FUNGI AND PHYSICOCHEMICAL EVALUATION OF INDUSTRIALIZED AND ARTISANAL AÇAÍ CREAM

Marcus Vinícius Martins Carvalho<sup>1</sup>; Luana Sousa Silva<sup>2</sup>; Edmilson Tinoco Vilela Junior<sup>3</sup>, Felipe Machado Trombete<sup>4</sup>

#### Resumo

O açaí (*Euterpe oleracea* e *E. precatoria*) é nativo da floresta amazônica e produz frutos que são usados como matéria-prima na industrialização de diferentes tipos de produtos. Através da mistura da polpa do açaí, xarope de guaraná e glicose é obtido o creme de açaí, um produto que não possui legislação que padronize a sua fabricação e, que por isso, possui grande variação quanto aos ingredientes. É muito importante o processamento do creme de açaí em adequadas condições de Boas Práticas de Fabricação (BPF) a fim de obter um alimento seguro para o consumo. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade do creme de açaí comercializado no município de Sete Lagoas, Minas Gerais, em relação à presença de fungos, bem como, realizar determinadas análises físico-químicas. Vinte e uma amostras de creme de açaí foram coletadas em diferentes estabelecimentos da cidade e submetidas ao plaqueamento em superfície com ágar batata dextrose (BDA) acidificado. Procedeu-se a contagem dos fungos totais (bolores e leveduras) e o resultado foi expresso em UFC/g de creme de açaí. As colônias de fungos filamentosos foram transferidas para o Agar Extrato de Malte (MEA) e Agar Extrato de Levedura Czapeck (CYA). Após o crescimento das colônias procedeu-se a identificação a nível de gênero através de suas características morfológicas, macroscópicas e microscópicas, com auxílio de microscópio estereoscópio e microscópio ótico. O teor de umidade foi determinado usando analisador de umidade por infravermelho. O pH foi avaliado com o potenciômetro e a acidez titulável total foi avaliada pelo método de titulação potenciométrica. Em relação às análises micológicas, 23,80% das amostras apresentaram fungos filamentosos e 100% apresentaram contagem de leveduras. Os gêneros dos fungos filamentosos predominantes foram: *Cladosporium* spp. (93,91%), *Penicillium* spp. (1,74%), *Rizopus* spp. (2,61%), *Paecylomyces* spp. (0,87%) e *Mucor* spp. (0,87%). Verificou-se variação do pH de  $4,09 \pm 0,01$  a  $4,62 \pm 0,02$ . A acidez titulável total expressa em ácido cítrico variou de  $0,08\% \pm 0,01$  a  $0,23\% \pm 0,01$ , valores considerados baixos quando comparados aos permitidos para a polpa de açaí que pode atingir 3,2%. A umidade variou de  $71,22\% \pm 0,45$  a  $83,82\% \pm 0,13$ . Do total de amostras, 76,2% apresentaram contagem elevada de fungos, indicando falhas nas Boas Práticas de Fabricação dos produtos. Das amostras de creme de açaí artesanal e industrializadas, 80,0% e 72,7%, respectivamente, apresentaram altas contagens de fungos, sendo necessárias adequações quanto às boas práticas de processamento, porém, todos os cremes estudados tinham padrões de qualidade físico-químicos aceitáveis.

**Palavras-chaves:** Acidez, Micologia, Qualidade, Umidade.

<sup>1</sup> Interdisciplinar em Biosistemas, UFSJ *Campus* Sete Lagoas, marcusvinicius\_martins@outlook.com;

<sup>2</sup> Técnica de Laboratório, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFSJ *Campus* Sete Lagoas, edmilson.vilela@ufsj.edu.br;

<sup>3</sup> Técnico de Laboratório, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFSJ *Campus* Sete Lagoas, luana.souza@ufsj.edu.br;

<sup>4</sup> Docente no Departamento de Engenharia de Alimentos, UFSJ *Campus* Sete Lagoas, trombete@ufsj.edu.br