

## LAUDO TÉCNICO N° 003/2017

**OBJETIVO:** Objetiva-se com este laudo apresentar os resultados das análises microbiológicas realizadas no laboratório de Biotecnologia do Instituto de ciências agrarias da UFMG de quanto a qualidade higiênico-sanitária da Bebida láctea fermentada adicionada de polpa de fruta do cerrado.

**Amostra:** Bebida Láctea fermentada

**Local da produção:** Laboratório de análise de alimentos

**Data da produção:** 03 de janeiro de 2016

**Local da análise:** Laboratório de Biotecnologia

**Data da análise:** 04 de janeiro de 2016

**Analistas:** Maria Helena e Fabiane

**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA:** Foram coletadas amostras da bebida láctea fermentada adicionada de polpa de fruta do cerrado, As análises foram realizadas conforme metodologias descritas pela APHA (2001). Utilizou-se a técnicas de microbiologia de Número mais Provável, Plaqueamento em superfície (Spread Plate) e Plaqueamento em profundidade (Pour Plate). Para as análises de Coliformes a 45° foram utilizados os seguintes meios: caldo lauril sulfato (LST) para teste presuntivo e caldo EC para teste confirmativo, após os testes se olha em tabela a combinação de tubos. Para análises de Salmonella foram utilizados os seguintes meios: caldo Lactosado como meio de enriquecimento, caldo selenite cystine, caldo Rappaport vassiliadis, Ágar Entérico Hecktoen (HE), Ágar Bismuto Sulfito (BS) e Ágar Xilose Lisina Desoxicolato (XLD). Já para bactérias lácticas foi utilizado o meio de cultura Agar Lactobacillus MRS.

### RESULTADO DAS ANÁLISES

- Coliformes a 45°: <3,0 NMP/mL
- Salmonella: ausência
- Bactérias lácticas:  $2,9 \times 10^6$  UFC/mL.

### CONCLUSÃO

Conclui-se que a bebida láctea fermentada adicionada de polpa de fruta do cerrado está dentro dos padrões microbiológicos, estando apta para o consumo.

---