

Avaliação Microbiológica de Água de Agroindústrias da Região de Porto Alegre-RS

Marília M. H. Olea²; Guiomar Pedro Bergmann¹

¹ Coordenador do projeto. Departamento de Medicina Veterinária Preventiva, Professor Adjunto, Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes/UFRGS.

² Acadêmico (a) de medicina Veterinária, Bolsista de Extensão do Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes /UFRGS

*Contato: Guiomar.bergmann@ufrgs.br

INTRODUÇÃO

O controle da qualidade da água utilizada em Agroindústrias produtoras de alimentos de origem animal é fundamental para a sanidade destes. As contaminações das águas utilizadas em indústria podem ocorrer através dos ventos, chuvas, solos, reservatórios, tubulações, dejetos e outras formas. As análises realizadas são de águas oriundas de estabelecimentos industriais da região da Grande Porto Alegre e objetiva o monitoramento das mesmas para que sejam realizadas as devidas correções quando necessárias.

DESENVOLVIMENTO

A água tem muitas aplicações na indústria alimentícia, podendo ser usada para higienizar a matéria prima, diminuir o calor de certos alimentos, na higienização de equipamentos e também como ingrediente na elaboração dos mesmos. Desta forma ela não deve apresentar microorganismos patogênicos. Segundo FRAZIER & WESTHOFF (1985) toda água que se coloca em contato com o alimento deve cumprir os mesmos padrões microbiológicos da água de consumo humano. O fornecimento de água potável em abundância é necessário para a indústria de alimentos, uma vez que ela é importante via de transmissão de agentes patogênicos ao homem, tanto pelo seu consumo direto, como pela contaminação de alimentos e do ambiente de preparo dos mesmos. (HOBBS & ROBETS, 1993).

Com o objetivo de verificar a qualidade higiênico-sanitária da água de abastecimento de indústrias que processam alimentos de origem animal, foram analisadas 47 amostras de água provenientes de 25 indústrias produtoras de alimentos situadas na região da Grande Porto Alegre. As amostras foram coletadas e transportadas sob refrigeração até o Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia da Carne – CEPETEC, da Faculdade de Veterinária da UFRGS, e analisadas de acordo com os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal e Água, conforme Instrução Normativa Nº 62 de 26 de agosto de 2003 da Secretária de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2003).

Os padrões microbiológicos para água potável são de no Máximo 500 UFC/mL e ausência de coliformes totais e coliformes fecais em 100mL de amostra analisadas pelo método de NMP por 100mL de amostra.

CONCLUSÃO

De janeiro de 2011 a julho de 2011 foram analisadas 101 amostras, dentre estas, 24 apresentaram-se fora dos padrões sanitários estabelecidos pela legislação vigente sendo, portanto consideradas impróprias para uso em indústrias que processam produtos de origem animal.