

## **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AGUA DE AGROINDUSTRIAS DA REGIÃO DE PORTO ALEGRE-RS**

Coordenador: GUIOMAR PEDRO BERGMANN

Autor: MARILIA MARCIA HOFF OLEA

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 microrganismos 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;. GALBERAITH et al. 1992 em estudos realizados sobre doenças transmitidas por alimentos, realizadas no Reino Unido, verificaram que 1000 casos de doenças gastrointestinais foram causados por alimentos de origem animal contaminados por água poluída durante o processamento. 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 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 Maximo 500 UFC/mL e ausência de coliformes totais e fecais em 100mL de amostra analisadas pelo método de NMP por 100mL de amostra. Das 47 amostras analisadas, 2 (4,14%) apresentaram-se fora dos padrões sanitários estabelecidos pela legislação vigente, sendo portanto consideradas impróprias para uso em indústrias que processam produtos de origem animal.