

Projeto de Pesquisa Registrado – Informações Gerais

- 1. Coordenador (a):** NORMA SUELY EVANGELISTA-BARRETO
(nsevangelista@ufrb.edu.br)
- 2. Título do projeto:** RISCOS QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS NA COMERCIALIZAÇÃO DE ACARAJÉS EM CRUZ DAS ALMAS – BAHIA
- 3. Código:** 950, processo 23007.010141/2014-80
- 4. Data de aprovação:** 29/08/2014
- 5. Área de Conhecimento:** CCAAB - Área 1: Ciências Biológicas
- 6. Resumo:** O acarajé é um produto bastante apreciado na Bahia, pela população local e pelos visitantes. Entretanto, o consumo desse alimento pode oferecer riscos à saúde da população, quando preparados ou comercializados em condições higiênicossanitárias inadequadas. O azeite de dendê por sua vez, quando submetido ao processo de fritura a altas temperaturas pode sofrer alterações físico e químicas, tais como, alteração na cor e odor, aumento da viscosidade, além da formação de compostos tóxicos, podendo torná-lo também inadequado para o consumo. Esse estudo tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de acarajés e seus complementos comercializados na cidade de Cruz das Almas, Bahia, bem como analisar os aspectos químicos do azeite de dendê utilizado na fritura. Para isso, serão analisadas amostras de bolinhos de acarajés e seus complementos (camarão, vatapá e salada) em 10 estabelecimentos, totalizando 40 amostras. Para as análises microbiológicas serão realizadas a contagem de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas, coliformes totais e termotolerantes, *Bacillus cereus*, *Staphylococcus coagulase* positiva e presença de *Escherichia coli* e *Salmonella*. Nas análises químicas do azeite de dendê será avaliado o índice de acidez, índice de peróxido, índice de saponificação e o índice de iodo (Wijs). Também serão obtidas informações sobre as condições higiênicossanitárias dos estabelecimentos por meio de um check list pré-estabelecido. Diante dos resultados obtidos, espera-se obter informações acerca da inocuidade dos acarajés comercializados em Cruz das Almas, bem como verificar se o azeite de dendê utilizado na fritura não promove a adição de compostos tóxicos ao alimento.

7. Prazo de execução

7.1. Início: 01/08/2013

7.2. Término: 02/08/2015

8. Equipe executora

8.2. Discentes

Discente	Curso
Adriana Pereira Sampaio	Microbiologia Agrícola

9. Agência Financiadora: CAPES

10. Modalidade de financiamento: BOLSA

GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB