

NA CAPITAL. Produto foi coletado em vários estabelecimentos

Pesquisa da Ufal revela contaminação em sorvete

Em 12 amostras, índice de coliforme fecal estava acima do limite

KATHERINE COUTINHO
COLABORADORA

Nos dias de grande calor, comuns em Maceió, nada é tão convidativo ao paladar quanto um sorvete. De frutas, à base de leite ou mesmo exóticos, são vistos como excelente opção de sobremesa. No entanto, uma pesquisa feita por graduandos de Nutrição, da Universidade Federal de Alagoas (Ufal), divulgada ontem, revelou que nas amostras obtidas em várias sorveterias da capital foram encontrados coliformes fecais e temperaturas inadequadas ao armazenamento dos alimentos.

Foram analisadas no Laboratório de Microbiologia dos Alimentos da Faculdade de Nutrição 45 amostras de sorvete, coletadas pelas alunas, que se

passaram por consumidoras para obter o alimento da mesma forma que ele é servido aos clientes.

O problema não é exclusivo de pequenos estabelecimentos, instalados na periferia da cidade. As amostras foram coletadas em sorveterias nos bairros Ponta Verde, Pajuçara, Jacintinho, Gruta e Farol.

Em 12 amostras, o índice de coliformes fecais estava acima do limite estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), demonstrando falta de higiene, o que pode colocar em risco a saúde do consumidor.

“Os coliformes indicam que o alimento pode conter outros microorganismos causadores de doenças, como a Salmonella, por exemplo”, explicou a coordenadora da pesquisa, Ana Cristina Normande.

A contaminação pode ter ocorrido de duas formas: no material do sorvete, vindo com o problema da fábrica, ou durante a manipulação do alimento,

com o uso das colheres de coleta, que ficam depositadas em água parada e expostas. O problema pode ter ocorrido ainda pelo fato de alguns atendentes falarem sobre o alimento, possibilitando a transmissão desses microorganismos por meio da saliva.

A análise apontou também que 100% das amostras estavam entre 4°C e -9°C, quando a temperatura adequada é de -12°C. “A culpa não é apenas do estabelecimento, mas também do consumidor, que passa muito tempo com o freezer aberto enquanto escolhe o sabor que irá consumir. O ideal é que essa escolha seja feita antes de abrir o refrigerador”, alerta a pesquisadora.

Segundo a Ufal, o objetivo da pesquisa foi alertar os consumidores para as condições do armazenamento dos alimentos e conscientizar os proprietários dos estabelecimentos para a implantação de boas práticas de higiene na manutenção e comercialização dos sorvetes. ●



Exposição

A contaminação pode ter ocorrido de duas formas: no material do sorvete, vindo com o problema da fábrica, ou durante a manipulação do alimento



Risco

A análise apontou também que 100% das amostras estavam entre 4°C e -9°C, quando o ideal é -12°C