

Comprebem (Av. Londrina, 6635 - Boqueirão - Praia Grande)

Produtos analisados

Frango resfriado, carne moída resfriada, salada higienizada, leite pasteurizado tipo A e mini torta de morango (tartelete).

Análises dos produtos

- A salada higienizada é um produto industrializado que, em teoria, é pronto para o consumo. Mas a quantidade de coliformes totais encontrada (1.2×10^6 UFC/g) e de bolores e leveduras (5.6×10^4 UFC/g) faria com que o consumidor, se soubesse dessa informação, higienizasse este produto antes do consumo. Além disso, a temperatura de conservação e a interna do alimento estão acima do adequado, propiciando a multiplicação dos microrganismos presentes.
- O frango resfriado e carne moída também não foram bem avaliados neste aspecto, com uma contagem elevado de coliformes totais (5.6×10^6 UFC/g), além da temperatura de conservação estar longe do ideal, favorecendo o aumento desta contaminação.
- O leite pasteurizado tipo A não possui bolores e leveduras porém, encontramos coliformes totais e fecais. Por ser industrializado, esta contaminação é proveniente da indústria mas como a temperatura de conservação estava acima da recomendada pelo fabricante, isto pode ser um agravante.
- A mini torta de morango foi bem avaliada em relação à microbiologia (por ser um produto com alta concentração de açúcar, isto dificulta o crescimento de microrganismos). Porém vimos que a temperatura interna e de conservação estavam acima do ideal, fazendo com que as bactérias ali presentes se multipliquem e, ao longo do tempo este produto se torne impróprio.