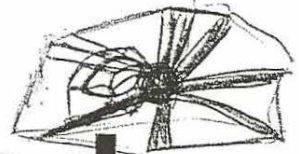


27333/157



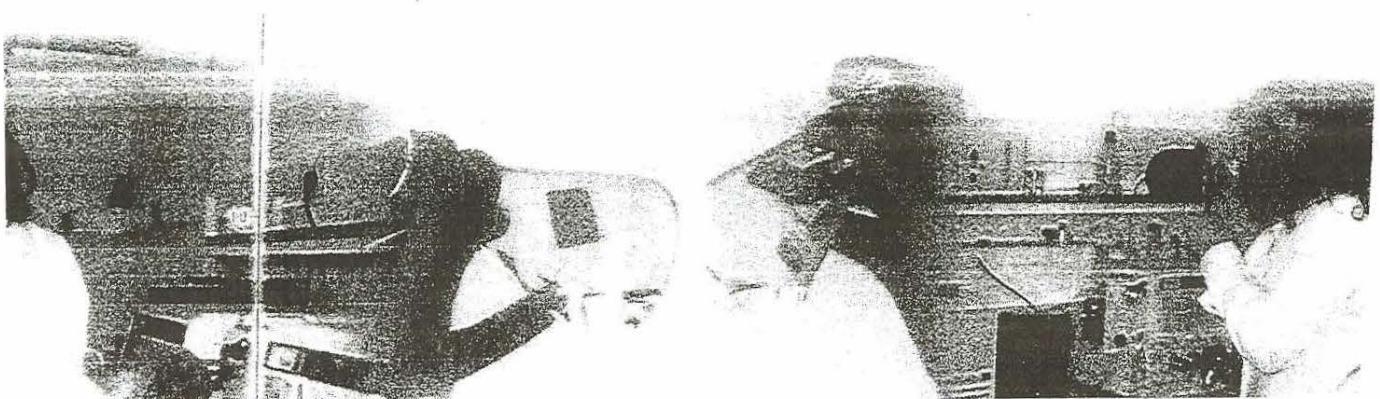
Jornadas de **Controlo de Qualidade de Produtos Regionais**

**30 e 31 de Maio
de 2005**

Livro de Resumos



Escola Superior Agrária
INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA



Controlo de qualidade de alimentos

Ricardo Calhelha, Sandra Barros, Leticia Estevinho

*Escola Superior Agrária de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5300
Bragança.*

O controle de qualidade de alimentos tem sido objecto de uma constante evolução, tendo como principal objectivo produzir e oferecer ao consumidor produtos de origem animal e vegetal de acordo com as normas específicas de segurança sanitária.

Os alimentos, frescos ou processados, incluindo a água, podem veicular diversos microrganismos patogénicos, causadores de diversas perturbações fisiológicas nas pessoas que os consomem. Quando contaminados por microrganismos causadores de doenças, ao serem ingeridos, permitem que os microrganismos patogénicos ou os seus metabolitos invadam os tecidos ou fluídos do hospedeiro causando algumas doenças como brucelose, febre tifóide, tuberculose digestiva, salmonelose, shigelose, hepatite vírica, cólera, intoxicações químicas (oriundas de agrotóxicos e outros produtos), doenças micóticas e parasitárias.

As alterações causadas por microrganismos têm especial importância porque põem em risco a saúde do consumidor, além de serem muito frequentes, provocando, conseqüentemente, perdas económicas consideráveis. Estas alterações têm vindo a diminuir progressivamente devido à melhoria das condições higieno-sanitárias, à utilização de programas de controlo de qualidade microbiológica mais sistemáticos e eficazes e à utilização durante o processamento, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos.

No presente trabalho avaliou-se a qualidade microbiológica dos alimentos (refeição principal, sobremesa e sopa) e da água servidos na Cantina do Instituto Politécnico de Bragança. Foram pesquisados os seguintes grupos de microrganismos: microrganismos mesófilos totais, bolores e leveduras, coliformes totais, *Escherchia coli*, clostrídios sulfito-redutores, salmonela, estreptococos e *Staphylococcus aureus*.

Da análise dos resultados obtidos a partir das amostras, recolhidas quinzenalmente na cantina, verificou-se que as refeições servidas são seguras, para o consumidor, do ponto de vista microbiológico. Apenas uma pequena percentagem das análises efectuadas à refeição principal e à sobremesa apresentaram um grau de contaminação superior ao valor máximo aceitável. Relativamente às colheitas efectuadas à sopa e à água estas apresentaram sempre um grau de contaminação muito abaixo do valor máximo aceitável.

No entanto e para que a política de qualidade adoptada por esta cantina continue a ser adequada há que promover a formação dos funcionários, colaboradores e exigir elevados padrões de qualidade aos fornecedores.

Controlo de Qualidade do Mel de Trás-os-Montes

Susana Barros, Ricardo Calhelha, Letícia Estevinho

Escola Superior Agrária de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300 Bragança

O mel, produto alimentar altamente apreciado pelas suas propriedades, tem também sido altamente utilizado desde a mais remota antiguidade, na prevenção e na cura de doenças.

Actualmente, existem normas e directivas nacionais e europeias sobre a necessidade de efectuar um controlo de qualidade dos produtos alimentares, visando a defesa do consumidor. O rigoroso controlo de qualidade e caracterização do mel de uma dada origem geográfica, responde não só à preocupação dos produtores que pretendem obter um produto de mais valia comercial que virá de encontro ao aumento de exigências quanto à qualidade por parte dos consumidores, cada vez mais informados e conscientes, mas também à sua protecção contra a concorrência desleal (méis de qualidade duvidosa).

Como objectivo global do presente trabalho, e para defesa do consumidor e do produtor, pretendeu-se contribuir para a caracterização do mel de Trás-os-Montes atendendo não só aos parâmetros indicados pela Norma Portuguesa (análises microbiológicas e físico-químicas sumárias, organolépticas e polínicas), mas também a parâmetros analíticos referentes à influencia do meio ambiente (solo e plantas) e à acção do apicultor/agricultor, que consideramos essenciais para caracterizar o mel de uma dada região, nomeadamente: flavonóides e outros compostos fenólicos, substâncias fitossanitárias e medicamentosas e metais pesados.

Neste trabalho fora, também avaliadas as actividades antimicrobiana e antioxidante do mel em estudo.

Os resultados globais evidenciam que o mel de Trás-os-Montes, cumpre, na sua globalidade, as normas portuguesas e europeias no que diz respeito aos parâmetros físico-químicos, polínicos e microbiológicos analisados.

Adicionalmente, verificou-se que o mel de Trás-os-Montes apresentou actividade biológica relevante.

Bibliografia:

Bianchi, E. M. (1990), Control de calidad de la miel y la cera, Organización de las Naciones Unidas para la Agriculture y Alimentación (FAO)

Decreto-Lei nº 131/85 de 29 de Abril.

Norme Régionale Européenne Recommandée Pour Le Miel, 1969, FAO/OMS