

Contaminação microbiológica em alimentos proteicos e energético para atletas

Autores

Amanda dos Santos Paulo
Bruna Pereira Molina
Camila Heloísa Ruela

Orientação

Joseane Almeida Santos Nobre

Coorientação

Glenys Mabel Caballero Córdoba
Roselene Canato Felipe de Oliveira

Para ler o TCC na íntegra, [clique aqui](#)

Resumo

Objetivos: Verificar a qualidade microbiológica dos suplementos alimentares *wheyprotein*, albumina e maltodextrina. **Materiais e métodos:** Foram analisados os suplementos *wheyprotein*, albumina e maltodextrina, sendo selecionadas três marcas diferentes para cada produto e três embalagens de lotes iguais de cada marca, os testes foram executados em triplicata, totalizando 81 amostras. Adiluição seriada foi realizada em caldo BHI (*Brain Heart Infusion*), após esse processo foi feita a inoculação do material em placas de Petri contendo *ÁgarMacConkey* e *ÁgarSabouraud*, em seguida fez-se a contagem de unidades formadoras de colônias nas placas de Plate Count *Ágar* que apresentaram crescimento superior a 20UFC/mL por fim foi realizado o procedimento de identificação das bactérias com o auxílio do Enterokit B. Para análise da composição centesimal da amostra, realizou-se a determinação do teor de umidade e proteína. **Resultados:** Das análises realizadas, em 25% delas foram identificados dois tipos de bactérias Gram-negativas oportunistas pertencentes ao grupo das Enterobactérias, sendo *Citrobacter freundii* e *Serratia spp.* em 88% das marcas analisadas, foi constatado contaminação fúngica. **Conclusão:** Os suplementos alimentares analisados apresentaram um padrão de qualidade nutricional aceitável para os parâmetros estudados. No entanto, os suplementos demonstraram má qualidade higiênica, pois constatou-se a presença de patógenos secundários, bolores e leveduras.

Palavras-chave:

Suplementos alimentares. Atletas. Contaminação microbiológica.