

## Avaliação microbiológica e físico-química de trufa de prestígio de uma chocolateria de Campo Grande (MS)

Jade Oliveira Santos<sup>1</sup>, Lúcia Kazue Nakahata Medrado<sup>2</sup>, Luciana Miyagusku<sup>3</sup>, Débora Regina Possi<sup>4</sup>, Camila Jordão Candido<sup>5</sup>, Osmar Ferreira de Andrade<sup>6</sup>, Rita de Cássia Avellaneda Guimarães<sup>7</sup>, Elisvânia Freitas dos Santos<sup>7</sup>.

<sup>1</sup>Discente, Curso de Nutrição, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Campo Grande, MS, Brasil. Autor correspondente: ja\_deoliveira@hotmail.com.

<sup>2</sup>Técnica de Laboratório, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>3</sup>Docente, Curso de Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>4</sup>Nutricionista, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>5</sup>Técnica em Alimentos e Laticínios, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>6</sup>Técnico de Laboratório, Curso Alimentos/Tecnológico, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

<sup>7</sup>Docente, Curso de Nutrição, UFMS, Campo Grande, MS, Brasil.

**Introdução:** Trufas são misturas de chocolates adicionadas ao creme de leite, recobertos por chocolate. A indústria alimentícia busca a preservação, por maior tempo possível, dos alimentos que sofreram processamento, sem perder suas características originais. **Objetivo:** Avaliar a qualidade microbiológica e características físico-químicas de trufa de prestígio de uma chocolateria de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **Metodologia:** Foram produzidas 20 trufas de prestígio de acordo com a receita padrão da chocolateria, no próprio local. As análises foram realizadas no laboratório de Microbiologia e de Físico-química da Unidade de Tecnologia e Saúde Pública da UFMS. Foram feitas análises a cada 7 dias, a partir das primeiras 24h de produção da trufa, por um período de 21 dias. As trufas foram armazenadas no estoque do estabelecimento, sendo coletadas 5 trufas para cada dia de análise: 3 trufas para as análises microbiológicas e 2 para as análises físico-químicas. As análises microbiológicas realizadas foram para bolores e leveduras, enquanto as físico-químicas foram: teor de acidez titulável, atividade de água, pH e sólidos solúveis (°Brix). As análises foram realizadas somente no recheio de prestígio, a cobertura de chocolate foi descartada. **Resultados:** A acidez titulável aumentou de 7% na primeira semana para 16,2% na quarta semana. O pH permaneceu neutro entre 6,8 e 7,2. Sólidos solúveis variaram de 51,4 a 54,0 °Brix. A atividade de água embora tenha permanecido alta com 0,89 na primeira semana, diminuiu para 0,86 na última semana. As análises microbiológicas resultaram em:  $3,5 \times 10^2$ ;  $7,0 \times 10^3$ ;  $2,2 \times 10^5$  e  $1,1 \times 10^5$  UFC/g para cada semana, respectivamente. O crescimento de bolores e leveduras esteve presente desde o primeiro dia de análise e demonstrou um aumento progressivo durante as semanas, principalmente da segunda semana para a terceira. Na última semana de análise, as trufas apresentaram bolores visíveis em seu recheio. **Conclusão:** As trufas apresentaram elevado teor de atividade de água e pH neutro, os quais são fatores que favorecem o crescimento de bolores e leveduras. Algumas medidas corretivas são necessárias tanto em relação aos ingredientes utilizados, quanto aos padrões de manipulação de alimentos e limpeza do ambiente para promover uma melhor qualidade higiênica do produto.

Palavras-chave: Análise de alimentos; Cacau; Controle de qualidade.