

## Analise Microbiológica em Alimentos

### Autor(es)

Oseraldo Vieira Rocha  
Nathalia Santos Tinel  
Edivania Rodrigues Silva Martins  
Bruna Mariane Rodrigues  
Denise Lima Matos  
Ygor Rodrigo Santos Nova

### Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

### Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

### Resumo

#### Analise Microbiológica em Alimentos

**Introdução:** A análise microbiológica de alimentos é a identificação detalhada de estruturas invisíveis a olho nu. Trazendo uma confiabilidade maior para o consumidor final, estando com o perfeito estado do alimento. **Objetivo:** Realizar uma pesquisa focada em descrever as análises microbiológicas em alimentos. **Desenvolvimento:** O alimento antes de chegar no consumidor final, passa por diversas análises, tendo sempre em vista que esses alimentos que serão consumidos, devem seguir critérios para evitar contaminações microbiológica e consequentemente, o aumento do uso de antimicrobianos. Além de contaminar os alimentos e possivelmente trazer riscos à saúde, alguns microrganismos podem alterar as características organolépticas do produto, assim mudando sua aparência e até sabor, fazendo com que o consumidor final não tenha o produto desejado. É importante lembrar que há a utilização de forma positiva de microrganismos em alimentos, como o processo de fermentação, fora desse tipo de utilização desejada, as análises tem que estar nos parâmetro de limite imposto. **Resultado e discussão:** A maior importância desse tipo de análise é poder disponibilizar para o mercado produtos bons e de confiabilidade para evitar o comprometimento da saúde e bem estar dos consumidores. Para isso, é necessário seguir normas e legislações imposta pelos órgãos regulatórios. **Materiais e métodos:** Pesquisa realizada através de referências bibliográficas sobre o tema, com o intuito de trazer informações adicionais sobre as análises microbiológicas em alimentos. **Conclusão:** Contudo, podemos ver que as análises microbiológicas de alimentos serve para trazer segurança e qualidade no processo de produção de um alimento, para que haja segurança para os consumidores final, assim não havendo risco de intoxicação.

