

Instituto Politécnico de Viseu  
Escola Superior Agrária de Viseu

# Qualidade e Segurança Alimentar

## Relatório Prático



Diana Santos, 3530 | Paula Martins, 3600 | Maria Miranda, 3530

Curso de Viticultura e Enologia

2º ano | 2020

## 1. Introdução

O presente relatório faz uma abordagem sobre os trabalhos práticos realizados em laboratório. O controlo de qualidade microbiológica é uma prática comum e necessária para um correto funcionamento dos sistemas de gestão da segurança alimentar.

A qualidade e segurança alimentar tem como principal objetivo oferecer produtos seguros ao consumidor. Para minimizar o acesso de microrganismos aos alimentos, a qualidade microbiológica do ambiente ao qual um alimento é exposto e os ingredientes são adicionados ao alimento devem ser de boa qualidade microbiológica.

A análise microbiológica dos produtos finais permite um historial e evita a comercialização de produtos não contaminados.

## 2. Preparação da Solução Diluidora

Cabe ressaltar antecipadamente que qualquer que seja a solução diluidora utilizada, esta deve obedecer aos seguintes requisitos [NP 2079, de 1989]

- › Solução estéril destinada à preparação da suspensão - mãe e diluições;
- › Possuir uma composição química, que não prejudique o desenvolvimento da flora microbiana a analisar;
- › Ser isotônica e possuir um pH neutro.

### 2.1. Solução de Ringer a ¼

A solução de Ringer é comercializada sob a forma de drágeas e por isso precisa ser dissolvida em água destilada. É indicada para a execução de diluições de leites, produtos lácteos e outros alimentos.

#### 2.1.1. Procedimento

A orientação quando ao procedimento pode ser verificada no rótulo. E de acordo com o mesmo, para que se obtenha 500 ml de solução Ringer é necessário seguir os seguintes procedimentos:

- a) Meça, com uma proveta, 500 ml de água destilada para o balão adequado e introduza a drágea;
- b) Faça a dissolução com agitação, não precisando aquecer até a ebulição.
- c) Distribua, com o auxílio de uma pipeta de 10 ml, ou com o distribuidor de meios, rigorosamente, 9 ml para cada um dos tubos de ensaio de 16x160 ml. (isto porque vamos utilizar diluições decimais.) e tape com as tampas metálicas. - Esterilize, em autoclave a 121 °C, durante 15 minutos.