CONTROLE DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MARSHMALLOW COM ADIÇÃO DE *Spirulina platensis*

**Palavras-chave**: Higiene. Microrganismo. Coliformes totais. Coliformes termo tolerantes.

RESUMO

Durante a manipulação dos alimentos é essencial que exista um controle dos processos de fabricação, com a finalidade de se evitar possíveis contaminantes no produto final. Uma das formas de se averiguar a presença de contaminantes microbiológicos e controlar a qualidade do produto é através da realização de ensaios microbiológicos. Os ensaios irão indicar o crescimento de microrganismos que podem causar a deterioração do alimento ou possuir potencial patogênico, causando riscos à saúde de quem os consome. Em decorrência da importância da *Spirulina* como fonte nutricional e terapêutica, e em detrimento dos baixos índices proteicos em doces nas dietas alimentares, o presente estudo teve como objetivo analisar a qualidade microbiológica dos *marshmallows* cobertos por chocolate com a adição da microalga *Spirulina platensis*. Os confeitos foram elaborados no laboratório de tecnologia e processamento de alimentos da UERGS na unidade de Cruz Alta. Para tanto,foi utilizado o método de Número Mais Provável (NMP), descrito por Silva (2010), para detectar a presença de coliformes totais e coliformes termo tolerantes. Foram desenvolvidos três *marshmallows* cobertos por chocolate, com diferentes concentrações da microalga *Spirulina* *platensis*, onde uma amostra representativa foi coletada e submetida em triplicatas ao NMP. Desse modo, observa-se quenenhuma amostra do *marshmallow* desenvolvido apresentou crescimento presuntivo ou confirmativo para coliformes totais e termo tolerantes*,* concluindo-sea ausência desses contaminantes e consequentemente a qualidade durante elaboração do confeito.