**CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO JAMBU *IN NATURA*.**

Fernanda Rafaele Santos Sousa1; Laiane Cristina Freire Miranda2; Alessandra Eluan da Silva3; Bruno da Silva Miranda4; Elton Ferreira Vinagre5.

1 Tecnóloga de alimentos. Universidade do Estado do Pará. fernandarafaele1@gmail.com

2 Tecnóloga de alimentos. Universidade do Estado do Pará. [lai11freire@gmail.com](mailto:lai11freire@gmail.com)

3 Docente em Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará. [aeluans@gmail.com](mailto:aeluans@gmail.com)

4 Tecnólogo de alimentos. Universidade do Estado do Pará. [brunoadmt@hotmail.com](mailto:brunoadmt@hotmail.com)

5 Tecnólogo de alimentos. Universidade do Estado do Pará. eltonvinagre30@gmail.com

**RESUMO**

O jambu é uma hortaliça muito difundida na região norte, em destaque ao Pará, através de seus pratos típicos e de suas características únicas como o sabor picante e a sensação de anestesia na boca, devido ao espilantol. Dessa forma este trabalho objetivou a caraterização físico-química e microbiológica do jambu *in natura*. O jambu foi adquirido em um supermercado de Belém e as análises foram desenvolvidas no Centro de Ciências Naturais e Tecnologia (CCNT) da Universidade do Estado do Pará (UEPA), em Belém do Pará. As análises físico-químicas realizadas foram: umidade, proteína, lipídio, carboidratos, cinzas, acidez potenciométrica, pH por leitura direta em pHmetro e sólidos solúveis por refratometria, com o auxílio de um Refractometer, todos pelo método A. O. A. C. As análises microbiológicas foram de coliformes a 45°C, bolores e leveduras e *Salmonella* sp., de acordo com metodologia proposta por Vanderzant e Splittstoesser. Os resultados das análises físico-químicas revelaram que o jambu se aproximou de outras literaturas com lipídios (0,39g/100g), cinzas (1,37g/100g), acidez (0,26 % ) e pH (6,20), com exceção dos sólidos solúveis (2,80° BRIX) que se apresentou menor em relação à outros estudos, observou-se também, o alto teor de umidade (90,19g/100g), Proteínas (2,35g/100g) e carboidratos (5,75g/100g). As análises microbiológicas, destacaram-se os coliformes (3 x 102 NMP/g) que excederam o limite da legislação, no entanto bolores e levedura (4,6 x 102 UFC/g) e *salmonella* (ausência em 25g) ficaram de acordo com os resultados da literatura e legislação, respectivamente. Diante disso, é importante o acondicionamento em um ambiente refrigerado, dada as condições de umidade e macronutrientes favoráveis a proliferação de coliformes. Com isso, o estudo em questão expõe a importância de se analisar o jambu como forma de conhecimento para trabalhar o acondicionamento adequado e evitar assim, o desperdício do produto.

**Palavras-chave:** Hortaliça. Desperdício. Macronutrientes.

**Área de Interesse do Simpósio**: Ciências e Tecnologia de Alimentos.