

## ANÁLISES MICROBIOLÓGICA DE MÉIS

Amanda Lacerda Cordeiro; Cícera Mônica de Lima Ferreira; Maria Alciene Saraiva de Souza; Faculdade Leão Sampaio – Campus Saúde, ([amandynha25@hotmail.com](mailto:amandynha25@hotmail.com)); ([monicacariri@hotmail.com](mailto:monicacariri@hotmail.com)); ([mariaalcienesaraiva@yahoo.com.br](mailto:mariaalcienesaraiva@yahoo.com.br)).

O mel é considerado um dos alimentos mais puros da natureza, apreciado por seu sabor característico e considerável valor nutritivo, seu preço é relativamente alto, o que incentiva muitas vezes a sua adulteração. O objetivo desse estudo foi investigar a presença de *Staphylococcus aureus*, sendo necessárias algumas análises para a determinação da sua qualidade para que seja comercializado. Material e Métodos: As amostras foram doadas voluntariamente pela empresa Cearapi, localizada na cidade de Crato-Ce, sendo quatro floradas diferentes, Cipo-uva, Aroeira, Angico e Marmeleiro. Para os testes confirmatórios foi utilizado Ágar-sangue e em semeio de estria para *Staphylococcus aureus* com reação de catalase, coagulase livre, DNase e manitol e coloração de Gram. Resultado e Discussão: Não houve crescimento bacteriano. Ocorreu uma contaminação externa por *Bacillus Cereus* e fungo, porém não identificamos o tipo de fungo pois foi inviável a referida análise, vale ressaltar, que a pesquisa tinha o intuito de identificar a bactéria denominada de *Staphylococcus aureus*. Conclusão: Avaliação realizada indica que os méis estão dentro no padrão de controle de qualidade.

Palavras Chaves – Mel, *Staphylococcus aureus*, análises microbiológica.