Tabela 1 – Quantificação de coliformes a 45ºC das análises microbiológicas das 10 amostras de salgados fritos e assados com recheios diversificados, coletadas na universidade Federal.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Amostras** | **101** | **102** | **103** | **NMP/g** |
| 1 | 2 | 0 | 0 | 9 |
| 2 | 1 | 0 | 0 | 4 |
| 3 | 2 | 0 | 0 | 9 |
| 4 | 3 | 0 | 0 | 23 |
| 5 | 0 | 0 | 0 | < 3 |
| 6 | 2 | 0 | 0 | 9 |
| 7 | 0 | 0 | 0 | < 3 |
| 8 | 3 | 0 | 0 | 23 |
| 9 | 0 | 0 | 0 | < 3 |
| 10 | 3 | 0 | 0 | 23 |

 NMP/g = Número mais provável por grama

Tabela 2 -Quantificação de bactérias aeróbias mesófilas e fungos e leveduras das análises microbiológicas das 10 amostras de salgados variados coletadas na universidade Privada.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Amostra** | **Bactérias Mesófilas UFC/g** | **Fungos e Leveduras UFC/g** |
| **1** | Aus. | Aus. |
| **2** | Aus. | 1 x 101 |
| **3** | 6 x 102 | 3 x 101 |
| **4** | Aus. | 1 x 101 |
| **5** | 1 x 102 | 6 x 101 |
| **6** | 1 x 10**3** | 2 x 102 |
| **7** | Aus. | Aus. |
| **8** | Aus. | Aus. |
| **9** | 2 X 102 | 2 x 102 |
| **10** | Aus. | 2 x 101 |

UFC/g = Unidade Formadora de Colônia em grama / Aus.= Ausente

Tabela 3 -Quantificação de bactérias aeróbias mesófilas e fungos e leveduras das análises microbiológicas das 10 amostras de salgados variados coletadas na universidade Federal.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Amostra** | **Bactérias Mesófilas UFC/g** | **Fungos e Leveduras UFC/g** |
| **1** | 3 x 103 | 2 x 102 |
| **2** | 7 x 102 | 5 x 101 |
| **3** | 2 x 103 | 1 x 102 |
| **4** | 1 x 103 | 1 x 107 |
| **5** | 1 x 103 | 2 x 102 |
| **6** | 5 x 101 | Aus. |
| **7** | 6 x 102 | 3 x 104 |
| **8** | 3 x 102 | 1 x 102 |
| **9** | 4 x 102 | Aus. |
| **10** | 1 x 103 | 3 x 104 |

UFC/g = Unidade Formadora de Colônia em grama / Aus.= Ausente