



UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
CAMPUS REALEZA
CURSO DE LICENCIATURA EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

ANDRESSA SCHOSSLER LAZAROTTO

**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM QUEIJOS COLONIAIS COMERCIALIZADOS
EM FEIRAS LIVRES DOS MUNICÍPIOS DE AMPÉRE, SANTA IZABEL DO OESTE
E REALEZA NO SUDOESTE DO PARANÁ**

REALEZA

2017

ANDRESSA SCHOSSLER LAZAROTTO

**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM QUEIJOS COLONIAIS COMERCIALIZADOS
EM FEIRAS LIVRES DOS MUNICÍPIOS DE AMPÉRE, SANTA IZABEL DO OESTE
E REALEZA NO SUDOESTE DO PARANÁ**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Licenciatura em Ciências Biológicas da Universidade Federal da Fronteira Sul como requisito à obtenção do título de licenciada em Ciências Biológicas.

REALEZA

2017

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM QUEIJOS COLONIAIS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DOS MUNICÍPIOS DE AMPÉRE, SANTA IZABEL DO OESTE E REALEZA NO SUDOESTE DO PARANÁ

Andressa Schossler Lazarotto¹; Alexandre Carvalho de Moura²

¹Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS – Realeza, Paraná, Brasil

²Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS – Realeza, Paraná, Brasil

andressa.lazarotto@hotmail.com; alexandre.moura@uffs.edu.br

Resumo

O queijo tipo colonial, ou Minas Frescal, se destaca principalmente por sua fabricação simples e por seu alto valor nutricional. Por ser manipulado, e pela alta atividade de água (AW), é considerado um frequente veículo de patógenos de origem alimentar. A partir disso, este trabalho buscou avaliar a qualidade microbiológica de queijos coloniais comercializados em feiras livres Dos municípios de Ampére, Realeza e Santa Izabel do Oeste, situadas no sudoeste do Paraná. Foram realizadas análises microbiológicas em vinte e sete amostras de queijos produzidos artesanalmente e comercializados nesses três municípios, a fim de avaliar as condições higiênico-sanitárias, verificando se estão dentro do padrão de consumo descrito pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Para a contagem de coliformes totais e termotolerantes, foi utilizado o método do Número Mais Provável (NMP), contagem de placas UFC (Unidade Formadora de Colônia) para *Staphylococcus* e mesófilos, e para *Salmonella* foram observadas presença/ausência. Referente à presença de coliformes termotolerantes, 66,66% das amostras apresentaram-se em desacordo com as normas exigidas pela ANVISA. Sobre a contagem de *Staphylococcus*, 100% das amostras analisadas mostraram-se em desacordo com a legislação. *Salmonella* foi encontrada em 100% das amostras. A RDC nº 12/2001 não estabelece limites para a contagem de mesófilos, contudo, por serem considerados indicadores microbiológicos para a qualidade do alimento, foi possível considerar os valores obtidos elevados. Nenhuma das amostras analisadas encontraram-se em concordância com a resolução, podendo comprometer a saúde do consumidor.

Palavras-chave: Microrganismos, patógenos, segurança alimentar.

Abstract

The colonial cheese or Minas Frescal stands out mainly for its simple manufacture and its high nutritional value. For being manipulated and for the high water activity (Aw), it can be considered a frequent vehicle of food-borne pathogens. This paper aims to evaluate the

microbiological quality of colonial cheeses commercialized in street markets in the counties of Ampére, Realeza and Santa Izabel do Oeste, located in the southwest of Paraná. Microbiological analyzes were carried out on twenty seven samples of artisan cheeses and commercialized in these three counties, in order to evaluate the hygienic-sanitary conditions, verifying that they are within the consumption pattern described by the Brazilian National Sanitary Surveillance Agency (ANVISA). For total and thermotolerant coliforms count, the Most Probable Number (MPN) technique was used, counting Petri dishes of Colony-forming Unit for *Staphylococcus* and Mesophile, and for *Salmonella* were observed presence/absence. Regarding the presence of thermotolerant coliforms, 66,66% were in disagreement with the required standards by the ANVISA. At the *Staphylococcus* count, 100% of the analyzed samples were in disagreement with the legislation. *Salmonella* was found in 100% of the samples. The RDC nº 12/2001 doesn't establish limits for mesophiles count, however, they are considered microbiological indicators for the quality of the food and it were considered the high values found. None of the samples were in accordance with the resolution and may damage the consumer health.

Key words: Microorganisms, pathogens, food safety.

Introdução

O queijo é definido como o produto fresco ou maturado obtido pela separação parcial do soro do leite ou do leite reconstituído, ou de soros lácteos coagulados pela ação física de enzimas e/ou de bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) nº 146 de 07 de março de 1996).

Por ser de fabricação simples, obtido através da coagulação do leite com coalho ou fermento sem necessidade de maturação, queijos do tipo colonial ou Minas Frescal são muito encontrados em feiras livres. O armazenamento geralmente é por um saco plástico simples, amarrado e sem vácuo (SENA et al, 2000 apud FEITOSA, 2016).

Em vários estados brasileiros, incluindo o Paraná, a tradição pelo consumo de queijo Minas frescal ou colonial ainda prevalece, além do seu valor nutricional, seu sabor é agradável, com preço acessível, e por não precisar de maturação o processo de fabricação é mais rápido, assim como o retorno financeiro (PINTO, 1996 apud LAUTERT; MOURA, 2009) Dalfovo *et al* (2012) através de uma pesquisa realizada na cidade de Dois Vizinhos – Paraná, concluíram que a implantação de uma agroindústria familiar para produção de queijo tipo colonial se torna viável com lucro líquido aproximado de R\$ 1.094,29 ao mês.

O queijo é considerado um dos alimentos com grande qualidade nutritiva e pode trazer muitos benefícios nutricionais ao ser humano, ele possui um alto teor de proteína, cálcio, vitaminas e oligoelementos, por isso se destaca em valor nutricional entre os demais derivados lácteos. São classificados de acordo com o tempo de maturação, o método utilizado para sua fabricação, a textura e o tipo de leite utilizado (FREITAS, 2015; MELO et al., 2009; ABIQ, 2016; PERRY 2004)

Queijos produzidos artesanalmente sem cumprir aos cuidados de higiene exigidos não apresentam segurança microbiológica (FEITOSA, et al, 2003). Por ser manipulado e possuir alta atividade água (AW) com valor $\geq 0,98$, o queijo se torna um alvo fácil de contaminação e proliferação microbiológica (PINTO, et al 2011). O leite pode ser facilmente contaminado devido à sua composição química, sua contaminação pode resultar em um alto nível de microrganismos patógenos nos queijos (CAMPOS et al, 2006).

Entre tantos produtos que derivam do leite, o que é considerado um frequente veículo de patógenos de origem alimentar são os queijos, em particular, os queijos frescos artesanais (FEITOSA et al, 2003). Os microrganismos mais encontrados em queijos são *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* e *Listeria monocytogenes* (BORGES, 2003). Também são observados em queijos elevada quantidade de bolor, levedura e bactérias do grupo coliformes (FEITOSA et al, 2003). Faz-se necessário avaliar a qualidade microbiológica do queijo Minas Frescal comercializado nas feiras das cidades de Ampére, Santa Izabel do Oeste e Realeza, Paraná, a fim de verificar a qualidade higiênico-sanitária do produto, e garantindo a segurança alimentar dos consumidores.

Materiais e Métodos

No período de maio a julho de 2017, foram coletadas nove queijos minas frescal comercializados em feiras livres das cidades de Ampére, Santa Izabel e Realeza. Os queijos foram coletados de forma aleatória, dentre aqueles que se encontravam expostos. Todos estavam embalados em saco plástico e expostos em cima de uma mesa, ou prateleiras. Nenhum deles tinha data de fabricação ou de vencimento. Os queijos coletados foram transportados dentro de uma caixa isotérmica sob refrigeração até o laboratório da Universidade Federal da Fronteira Sul, onde foram realizadas as análises microbiológicas.

De cada queijo adquirido, foram retiradas três amostras com 25g e mergulhadas em erlenmeyer contendo 250mL de salina para sua diluição. Para coliformes totais e termotolerantes foi usada a técnica de NMP (Número Mais Provável) descrita por APHA (2005). De cada diluição foi retirado 3 ml, 1 ml para cada tudo de LST com tubo de Durhan,

sendo feitas diluições 10^{-1} à 10^{-5} e incubados a 37°C por 24 horas. Os que apresentaram cor turva e/ou produção de gás foi considerado positivo, deles foram retirados uma alçada e passada em tubos contendo caldo Escherichia Coli (E.C.) para identificação de coliformes termotolerantes e tubos com caldo Verde Brilhante Bile Lactosado (V.B.) para identificação de coliformes totais.

Para identificação de *Staphylococcus spp.* foi realizada a semeadura por esgotamento em estria com a ajuda da alça de platina foi feita estria em placas contendo ágar Baird Parker e deixadas na estufa a 35°C por 24 horas, dos que tiveram crescimento, foram passados para tubos contendo B.H.I (Brain Heart Infusion) como fase confirmativa (APHA, 2005).

Na análise de *Salmonella* foi utilizado o método descrito por APHA (2005) inoculados 1 mL da diluição em tubos contendo os meios Rappaport e Selenito, incubados a 41°C por 24 horas, dos que apresentaram crescimento foi realizada estria em placas contendo Ágar Salmonella Shigella (S.S.) e Ágar Verde Brilhante (V.B.).

A fim de avaliar as condições de consumo dos queijos analisados, quantificou-se as bactérias mesófilas aeróbias através da metodologia descrita por APHA (2005) que consiste em distribuir o meio de cultura Ágar Plate Count Agar (P.C.A.) em placas de Petri, aguardado até que o meio solidifique, em seguida com a ajuda de uma Alça de Drigalski é feita a semeadura da diluição para que seja absorvido pelo ágar. Os resultados foram comparados com os padrões determinados na Resolução -RDC N° 12, de janeiro de 2001.

Resultado e Discussão

Dos nove queijos coloniais analisados, seis (66,6%) apresentaram alto nível de contaminação por coliformes termotolerantes com valores superiores a 1100 NMP/g. As outras três amostras (33,3%) apresentaram valores de contaminação mais baixos com média de 376,33 NMP/g. Em relação aos coliformes totais, todas as amostras apresentaram resultados superiores a 1100 NMP/g. Como apresentado na Tabela 01.

Tabela 01: Valores e resultados médios obtidos nas amostras analisadas de queijos coloniais.

Queijo	Coliformes Totais NMP/g	Coliformes a 45°C NMP/g	Staphylococcus	Sslmonella	Mesófilos
1	>1100	376,33	$7,2 \times 10^3$	PRESENÇA	$3,9 \times 10^6$
2	>1100	376,33	$1,7 \times 10^4$	PRESENÇA	$1,8 \times 10^6$
3	>1100	376,33	$3,8 \times 10^3$	PRESENÇA	$1,2 \times 10^6$
4	>1100	>1100	$1,1 \times 10^5$	PRESENÇA	$1,8 \times 10^5$

5	>1100	>1100	5,9 x10 ³	PRESENÇA	5,8X10 ⁵
6	>1100	>1100	2,8x10 ³	PRESENÇA	5,0X10 ⁵
7	>1100	>1100	8,8x10 ³	PRESENÇA	4,9X10 ⁵
8	>1100	>1100	1,5x10 ³	PRESENÇA	3,2X10 ⁶
9	>1100	>1100	6,3x10 ³	PRESENÇA	6,1X10 ⁵

Fonte: Elaborado pelo autor

Mesmo dentro dos parâmetros da legislação em vigor, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA, 2001) onde o valor máximo por gramas permitido é de 5x10³, se o queijo for conservado em altas temperaturas ou temperatura ambiente pode ocorrer a multiplicação de coliformes, se tornando assim, um produto de alto risco. O número elevado de coliformes no queijo indica uma falha na qualidade do processamento da produção de queijo ou armazenamento (LAUTERT, 2009). A tabela utilizada para verificação dos valores de NMP para coliformes se limita a um valor >1100, a legislação, porém, aponta valores acima dos referidos na tabela de análise como padrão para consumo.

Loguercio e Aleixo (2001) e Antonello *et al* (2012) demonstraram resultados semelhantes aos deste trabalho, com elevado índice de contaminação por coliformes. Apesar dos autores não apresentarem dados relativos as condições de armazenamento e comercialização do produto, a contagem elevada de coliformes pode estar relacionada a falta de higienização na produção do queijo de origem colonial, assim como pode ter ocorrido na produção do queijo analisado.

Zaffari *et al* (2007) identificaram alta contagem de coliformes em queijos coloniais mantidos sob refrigeração, indicando falhas de higiene durante a produção. Os autores após analisarem amostras de queijo expostos sem refrigeração, observaram uma contagem ainda maior de coliformes. Estes resultados estão de acordo com as amostras analisadas no presente trabalho, principalmente devido a forma de comercialização do queijo nas feiras livres de Ampere, Santa Izabel do Oeste e Realeza as quais estavam sob temperatura ambiente, ou seja, sem refrigeração.

Salmonella foi detectada em 100% das amostras, demonstrando estarem impróprias para o consumo. A Legislação Brasileira não permite a presença destes microrganismos no alimento para o consumo. Antonello *et al* (2012) não mencionaram as condições de armazenamento do produto, e verificaram presença desse microrganismo em 17,85% das 28 amostras analisadas de queijos coloniais.

Apolinário *et al* (2014) ao realizarem avaliação microbiológica em queijo colonial, perceberam ausência desse microrganismo em todas as amostras analisadas, obtendo resultado

contrário do que obtido nesse trabalho. A ausência desse microrganismo no produto pode estar associada às boas práticas de manipulação e boas condições higiênicas sanitárias (D'AOUST, 1989 apud PEREIRA et al, 1999).

Observou-se que as nove amostras (100%) continham a bactéria do gênero *Staphylococcus* com contagens superiores a $1,5 \times 10^3$, ultrapassando o valor padrão exigido pela RDC nº 12 de janeiro de 2001, que é de 10^3 por unidade.

Loguercio e Aleixo (2001) e Freitas (2015) em análise de queijo artesanal teve resultado semelhante com o apresentado neste trabalho, com mais de 95% das amostras com contagens de *Staphylococcus* elevadas. Um produto contaminado por esse microrganismo o torna impróprio para o consumo, pois ela pode propiciar a produção de enterotoxina no produto, causando a intoxicação alimentar (BORGES *et al*, 2008).

O método de quantificação de mesófilos em placas é o mais utilizado como indicador de qualidade higiênica sanitária do produto, sendo usado para se obter informações referente a qualidade bacteriológica do alimento, como as condições de processamento, manipulação e vida de prateleira (SILVA, 2007).

Conclusão

A partir dos dados analisados, podemos perceber que os queijos analisados estão em condições insatisfatórias para o consumo, apresentando microrganismos que podem comprometer a saúde do consumidor. Dessa maneira, se faz necessário a utilização de boas práticas de produção e manipulação em toda cadeia produtiva, visando um alimento com condições higiênico-sanitárias de qualidade, principalmente em produtos de origem colonial e ou com pouca fiscalização dos órgãos sanitários.

Referências

ANTONELLO, L.; KUPKOVSKI, A.; BRAVO, C. C. Qualidade microbiológica de queijos coloniais comercializados em Francisco Beltrão, Paraná. **Thema**. v. 9, n. 1. 2012.

APOLINÁRIO, T. C. C. *et al*. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo minas frescal produzido por laticínios do estado de Minas Gerais. **Ind. Laticínios Cândido Tostes**. Juiz de Fora, v. 69, n. 6, p. 433-442, nov/dez, 2014.

Associação Brasileira Das Indústrias De Queijo. **Nutrição E Gastronomia**. Disponível em: <http://Www.Abiq.Com.Br/Nutricao_7.Asp>. Acesso em: 16/09/2017

BORGES, M. De F. *et al.* Microrganismos Patogênicos E Indicadores Em Queijo De Coalho Produzido No Estado Do Ceará, Brasil. **B. Ceppa**, Curitiba, v. 21, n. 1, p. 31-40. Jan./jun. 2003.

BORGES, M. D. F. *et al.* Perfil de contaminação por *Staphylococcus* e suas enterotoxinas e monitoração das condições de higiene em uma linha de produção de queijo coalho. **Ciência Rural**. v. 38, n. 5, p. 1431-1438. Ago, 2008.

BRASIL, Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento. **Portaria Nº 146 de 07 de março de 1996.** Disponível em: <<https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html>>.

CAMPOS, M. R. H. *et al.* Caracterização fenotípica pelo antibiograma de cepas de *Escherichia coli* isoladas de manipuladores, de leite cru e de queijo “Minas Frescal” em um laticínio de Goiás, Brasil. **Ciência Rural**. v. 36, n. 4. Jul./ago. 2006.

DALFOVO, V. C. *et al.* Análise da viabilidade econômico-financeira para a implantação de uma agroindústria familiar para produção de queijo tipo colonial e bebida láctea. In: CONGRESSO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA UTFPR – CÂMPUS DOIS VIZINHOS, 2, 2012, Dois Vizinhos. Dois Vizinhos: Zootecnia e Recursos Pesqueiros, 2012. p. 285-288.

FEITOSA, S. B. *et al.* Caracterização microbiológica do queijo minas frescal comercializado em feiras livres. **Saúde e Ciência em ação**. v. 3, n. 01. Ago./dez. 2016.

FEITOSA, T. *et al.* Pesquisa de *Salmonella sp.*, *Listeria sp.* e microrganismos indicadores higiênico-sanitários em queijos produzidos no estado do Rio Grande do Norte. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. v. 23, p. 162-165. Dez, 2003.

FREITAS, M. P. Avaliação microbiológica de queijos artesanais produzidos na cidade de Taió, Santa Catarina. **Saúde Meio Ambiente**. v. 4, n. 2, p. 103-114. Jul./dez. 2015.

LOGUERCIO, A. P.; ALEIXO, J. A. Microbiologia de queijo tipo minas frescal produzido artesanalmente. **Ciência Rural**. v. 31, n. 6, p. 1063-1067. 2001.

MELO, A.C.M.; ALVES, L.M.C.; COSTA, F.N. Avaliação da qualidade microbiológica do queijo tipo minas padrão comercializado na cidade de São Luis, MA. **Arquivos do Instituto Biológico**. v. 76, n. 4, p. 547-551. São Paulo, 2009.

PERREIRA, M. L. *et al.* Enumeração de coliformes fecais e presença de *Salmonella sp.* em queijo Minas. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**. v. 51, n. 5, ISSN 1678-4162. Out. 1999.

PERRY, K. S. P., Queijos: Aspectos Químicos, Bioquímicos E Microbiológicos. **Quim. Nova**. v. 27, n. 2, Belo Horizonte- Mg, 2004.

PICOLI, S. U. *et al.* Quantificação de coliformes, *Staphylococcus aureus* e mesófilos presentes em diferentes etapas da produção de queijo frescal de leite de cabra em laticínios. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. v. 26, n. 1, p. 64-69. Jan./mar. 2006.

PINTO, F. G. S. *et al.* Qualidade microbiológica de queijo minas frescal comercializado no município de Santa Helena, PR, Brasil. **Arquivos do Instituto Biológico**. v. 78, n. 2, p. 191-198. São Paulo, 2011.

SILVA, N. *et al.* **Manual de métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água**. 5ª edição. São Paulo Editora: Blucher, 2017. Disponível em: <https://issuu.com/editorablucher/docs/issuu_8cc4608f0c0cfd>.

NORMAS DE PUBLICAÇÃO – REVISTA HIGIÊNE ALIMENTAR

01. As colaborações enviadas à Revista Higiene Alimentar na forma de artigos, pesquisas, comentários, revisões bibliográficas, notícias e informações de interesse para toda a área de alimentos, devem ser elaboradas utilizando *softwares* padrão IBM/PC (textos em *Word nas mais variadas versões do programa*; gráficos em *Winword, Power Point* ou *Excel*) ou *Page Maker 7*, ilustrações em *Corel Draw* nas mais variadas versões do programa (verificando para que todas as letras sejam convertidas para curvas) ou *Photo Shop*.

02. Os trabalhos devem ser digitados em caixa alta e baixa (letras maiúsculas e minúsculas), evitando títulos e/ou intertítulos totalmente em letras maiúsculas e em negrito. Tipo da fonte *Times New Roman*, ou similar, no tamanho 12.

03. Do trabalho deverão constar as seguintes partes: Título, Resumo, Palavras-chave, *Abstract*, keywords, Introdução, Material e Métodos, Resultados e Discussão, Conclusão e Referências Bibliográficas. Os gráficos, tabelas e figuras devem fazer parte do corpo do texto e o tamanho total do trabalho deve ficar entre 6 e 9 laudas (aproximadamente 9 páginas em fonte TNR 12, com espaçamento entre linhas 1,5 e margens superior e esquerda 3 cm, inferior e direita 2 cm).

04. Resultados de pesquisas relacionados a seres humanos deverão ser apresentados acompanhados do número do parecer junto ao Comitê de Ética da instituição de origem ou outro relacionado ao Conselho Nacional de Saúde.

05. Do trabalho devem constar: o nome completo do autor e co-autores (respeitando o máximo de quatro), e-mail de todos (será publicado apenas o e-mail do primeiro autor, o qual responde pelo trabalho) e nome completo das instituições às quais pertencem, com três níveis hierárquicos (Universidade, Faculdade, Departamento), também a cidade, estado e país.

06. As referências bibliográficas devem obedecer às normas técnicas da ABNT-NBR-6023 e as citações conforme NBR 10520 sistema autor-data.
07. Para a garantia da qualidade da impressão, são indispensáveis as fotografias e originais das ilustrações a traço. Imagens digitalizadas deverão ser enviadas mantendo a resolução dos arquivos em, no mínimo, 300 pontos por polegada (300 dpi).
08. Será necessário que os colaboradores mantenham seus programas anti-vírus atualizados
09. Todas as informações são de responsabilidade do primeiro autor com o qual faremos os contatos, através de seu e-mail que será também o canal oficial para correspondência entre autores e leitores.
10. Juntamente com o envio do trabalho deverá ser encaminhada declaração garantindo que o trabalho é inédito e não foi apresentado em outro veículo de comunicação. Na mesma deverá constar que todos os autores estão de acordo com a publicação na Revista.
11. Não será permitida a inclusão ou exclusão de autores e co-autores após o envio do trabalho. Após o envio do trabalho, só será permitido realizar mudanças sugeridas pelo Conselho Editorial.
12. Os trabalhos deverão ser encaminhados exclusivamente *on-line*, ao *e-mail* autores@higienealimentar.com.br.
13. Recebido o trabalho pela Redação, será enviada declaração de recebimento ao primeiro autor, no prazo de dez dias úteis; caso isto não ocorra, comunicar-se com a redação através do *e-mail* autores@higienealimentar.com.br
14. As colaborações técnicas serão devidamente analisadas pelo Corpo Editorial da revista e, se aprovadas, será enviada ao primeiro autor declaração de aceite, via *e-mail*.
15. As matérias serão publicadas conforme ordem cronológica de chegada à Redação. Os autores serão comunicados sobre eventuais sugestões e recomendações oferecidas pelos consultores.

16. Para a Redação viabilizar o processo de edição dos trabalhos, o Conselho Editorial solicita, a título de colaboração e como condição vital para manutenção econômica da publicação, que pelo menos um dos autores dos trabalhos enviados seja assinante da Revista. Neste caso, por ocasião da publicação, será cobrada uma taxa de R\$ 50,00 por página diagramada. Não havendo autor assinante, a taxa de publicação será de R\$ 70,00 por página diagramada.

17. Quaisquer dúvidas deverão ser imediatamente comunicadas à Redação através do *e-mail* autores@higienealimentar.com.br