



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Cunha, Sónia Possidónio

## **Higienização nas zonas de engarrafamento e de rolhagem : verificação de parâmetros microbiológicos**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1792>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1999
<b>Resumo</b>	Este trabalho apresenta um estudo de higienização nas zonas de engarrafamento e de rolhagem na Adega Cooperativa da Covilhã. Este estudo teve início a 15 de Fevereiro de 1999 e teve uma duração de cerca de 5 meses. Foram feitas colheitas de amostras periódicas (uma semana a quinze dias) a fim de se analisarem os níveis de higienização em diferentes pontos da linha de engarrafamento e rolhagem, considerados potenciais pontos críticos de controlo através da quantificação de mesófilos totais, de c...
<b>Palavras Chave</b>	HACCP, Vinhos, Parâmetros microbiológicos, Linha de engarrafamento
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T08:08:22Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**HIGIENIZAÇÃO NAS ZONAS  
DE ENGARRAFAMENTO E  
DE ROLHAGEM – VERIFICAÇÃO DE  
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Engenharia de Produção Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

*Sónia Possidónio Cunha*

---

**CASTELO BRANCO**

1999

# Índice

Agradecimentos	
Resumo	
Abstract	
<b>1- Introdução</b>	<b>1</b>
<b>2- Breve caracterização da Adega Cooperativa da Covilhã</b>	<b>2</b>
<b>3- Tipos de vinhos produzidos na Adega, Vinificação em branco e em tinto</b>	<b>3</b>
3.1- Caracterização dos vinhos produzidos na Adega	3
3.2 -Vinificação em branco	5
3.3 -Vinificação em tinto	10
<b>4- Caracterização da linha de engarrafamento</b>	<b>12</b>
<b>5- Importância da higienização</b>	<b>15</b>
5.1- Conceito de higienização	15
5.2- Sistema H.A.C.C.P.	17
5.2.1- Conceito de H.A.C.C.P.	18
5.3- Programa de higienização da linha de engarrafamento da A.C.C.	18
<b>6- Material e Métodos</b>	<b>20</b>
6.1-Colheita das amostras	20
6.2-Material e equipamento	23
6.2.1-Meios de cultura e diluente	24
6.3-Metodologia	25
6.3.1-Preparação das amostras	25
6.3.2-Contagem de Coliformes	26
6.3.3-Contagem de Mesófilos totais	27
6.3.4-Contagem de Bolores e Leveduras	27
<b>7-Resultados e Discussão</b>	<b>28</b>
<b>8- Conclusão</b>	<b>33</b>
Bibliografia	
Anexos	

## RESUMO

Este trabalho apresenta um estudo de higienização nas zonas de engarrafamento e de rolhagem na Adega Cooperativa da Covilhã.

Este estudo teve início a 15 de Fevereiro de 1999 e teve uma duração de cerca de 5 meses. Foram feitas colheitas de amostras periódicas (uma semana a quinze dias) a fim de se analisarem os níveis de higienização em diferentes pontos da linha de engarrafamento e rolhagem, considerados potenciais pontos críticos de controlo através da quantificação de mesófilos totais, de coliformes e de bolores e leveduras.

As zaragoas e as colheitas de amostra foram efectuadas de manhã (após a higienização e mesmo antes do início do engarrafamento) e no final do dia (após o engarrafamento e antes da higienização).

As sementeiras foram feitas a partir da suspensão-mãe e de uma diluição para cada um dos pontos considerados críticos ou de controlo: os bicos da enchedora, a garrafa sem rolha, a rolhadora e pós rolhagem

As análises microbiológicas efectuadas no laboratório de Microbiologia da Escola Superior Agrária de Castelo Branco permitem chegar à conclusão que o processo de desinfecção utilizado pela Adega Cooperativa da Covilhã está a ser eficaz e que responde positivamente aos objectivos pretendidos pela Adega.

Palavras-chave: H.A.C.C.P.; Vinhos; Parâmetros Microbiológicos; Linha de engarrafamento