



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Hipólito, José Dias

**Controlo microbiológico dos procedimentos de  
higiene enquadrados nos pré-requisitos de um  
sistema HACCP em adega**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/669>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	O presente trabalho resulta de um estágio na adega da Sociedade Agrícola D. Diniz onde, em parceria com o Laboratório do Instituto Superior de Agronomia, se realizou um controlo microbiológico dos procedimentos de higiene enquadrados nos pré-requisitos de um sistema de HACCP em adega. Os equipamentos rastreados no estudo pertencem às áreas de envelhecimento e enchimento da adega, tendo sido avaliada a eficiência dos procedimentos de higiene antes e depois dos equipamentos serem higienizados pel...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Leveduras de alteração, Vinho, Procedimentos de higiene, Qualidade, Brettano myces/Dekkera spp.
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-19T18:15:59Z com  
informação proveniente do Repositório



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

**Controlo microbiológico dos procedimentos de  
higiene enquadrados nos pré-requisitos de um  
sistema de HACCP em adegas**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**José Dias Hipólito**

---

**CASTELO BRANCO**

**2008**

# Índice

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

Índice de Anexos

Resumo

Abstract

<b>1. Introdução</b> .....	1
1.1 Leveduras de alteração do vinho .....	2
1.1.1 Alterações no vinho provocadas por leveduras .....	4
1.2 Higiene.....	6
1.2.1 Qualidade da água .....	8
1.2.2 Materiais .....	8
1.2.3 Sujidade .....	9
1.2.4 Lavagem .....	9
1.2.5 Detergentes .....	10
1.2.6 Higienização .....	11
1.2.7 Procedimentos de higiene.....	12
1.3 Controlo dos procedimentos de higiene .....	14
1.4 PCR-RFLP.....	15
<b>2. Material e métodos</b> .....	16
2.1 Recolha de amostras .....	16
2.2 Isolamento das leveduras.....	18
2.3 Caracterização morfológica e contagem das leveduras .....	19
2.3 Identificação das espécies de leveduras.....	20
2.3.1 Purificação das leveduras isoladas .....	20
2.3.2 PCR-RFLP .....	20
<b>3. Resultados e discussão</b> .....	24
3.1 Avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização utilizados na adega da S.A.D.D .....	24

3.2 Leveduras isoladas na adega da S.A.D.D.....	27
<b>4. Conclusões.....</b>	<b>33</b>
<b>5.Bibliografia.....</b>	<b>34</b>
Agradecimentos	
Anexos	

## Resumo

O presente trabalho resulta de um estágio na adega da Sociedade Agrícola D. Diniz onde, em parceria com o Laboratório do Instituto Superior de Agronomia, se realizou um controlo microbiológico dos procedimentos de higiene enquadrados nos pré-requisitos de um sistema de HACCP em adega.

Os equipamentos rastreados no estudo pertencem às áreas de envelhecimento e enchimento da adega, tendo sido avaliada a eficiência dos procedimentos de higiene antes e depois dos equipamentos serem higienizados pelo cálculo da variação de leveduras existentes em pontos específicos dos vários materiais. A microflora da adega era composta por seis espécies de leveduras, não tendo sido detectada a presença de leveduras de alteração.

Alguns dos procedimentos de higiene utilizados não foram eficientes, uma vez que em alguns casos, foi detectada uma maior presença de leveduras depois da higienização, apesar da adega se encontrar em boas condições de higiene.

Palavras-chave: leveduras de alteração; vinho; procedimentos de higiene; qualidade; *Brettanomyces/Dekkera* spp.