



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	
1- Introdução	1
2- Breve caracterização da Adega Cooperativa da Covilhã	2
3- Tipos de vinhos produzidos na Adega, Vinificação em branco e em tinto	3
3.1- Caracterização dos vinhos produzidos na Adega	3
3.2 -Vinificação em branco	5
3.3 -Vinificação em tinto	10
4- Caracterização da linha de engarrafamento	12
5- Importância da higienização	15
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
6- Material e Métodos	20
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
7-Resultados e Discussão	28
8- Conclusão	33
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