

INVESTIGAÇÃO DE MICRO-ORGANISMOS INDICADORES DE QUALIDADE E PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS, EM AMOSTRAS DE ÁGUA MINERAL COMERCIALIZADAS NA REGIÃO NORTE DO ESPÍRITO SANTO.

Maria da Penha Pícolo Ramos ✉

Universidade Federal do Espírito Santo - UFES
Centro Universitário Norte do Espírito Santo - Departamento de Ciências da Saúde
DCS/CEUNES/UFES - São Mateus/ES

Marcelle Cristina dos Santos Ferreira

Curso de Farmácia (bolsista PIBIC/FAPES) - Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

✉ penhapticcolo@ceunes.ufes.br

RESUMO

A qualidade microbiológica e físico-química de amostras de água fora dos padrões legais permitidos tem contribuído para o aumento do consumo de água envasada por parte da população. Objetivou-se verificar a qualidade microbiológica e físico-química de quatro marcas de água mineral comercializadas no município de São Mateus, ES. Para a detecção de coliformes totais, *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. utilizou-se kit microbiológico Tecnobac® e para

contagem de bactérias heterotróficas utilizou-se a técnica de semeadura em profundidade. Para as análises físico-químicas utilizou-se kit analítico Ecolit®. Verificou-se o pH, a condutividade, além da análise de ferro. Os resultados das análises microbiológicas demonstraram que todas as marcas de água mineral investigadas estavam em conformidade com a Portaria 2914/2011 em relação aos coliformes totais e *E. coli*. Constatou-se a ausência de *Salmonella* spp. em todas as amostras. Com relação à contagem de bactérias heterotróficas, 5 amostras

(13,89%) excederam o limite máximo permitido, estando em desacordo com a legislação vigente. As análises físico-químicas demonstraram que 25 amostras (55,56%) obtiveram valores fora dos padrões preconizados pela portaria. Sugere-se a implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de ações conjuntas com os responsáveis pelas empresas, de forma a garantir a saúde da população.

Palavras-chave: Água mineral. Legislação. Coliformes. Bactérias heterotróficas.

ABSTRACT

The microbiological and physico-chemical quality of water samples out of permitted legal standards has contributed to the increased consumption of bottled water by the population. It has been our objective to verify the microbiological and physico-chemistry quality of four brands of bottled water sold in the town of São Mateus-ES. We have used microbiological sekit Tecnobac® for detection of total coliforms, Escherichia coli and Salmonella spp and; for counting heterotrophic bacteria we have used the pour plate technique. For physical and chemical analyzes we have used Ecolit sekit ®. We have verified the pH and conductivity as well as analysis of iron. The microbiological analysis showed that all brands of mineral water were investigated in accordance with Ordinance 2914/2011 in relation to total coliforms and E.coli. We have noted the absence of Salmonella spp. in all samples. In relation to the count of heterotrophic bacteria, five samples (13.89%) exceeded the maximum allowed, which is in disagreement with the current legislation. The physical-chemical analyzes showed that 25 samples (55.56%) had values outside the standards recommended by the Ordinance. It is suggested the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and joint actions with the companies and their staff to ensure the health of the population.

Keywords: Mineral water. Legislation. Coliforms. Heterotrophic bacteria.

INTRODUÇÃO



Água tem sido uma das principais preocupações mundiais no que diz respeito aos seus usos preponderantes

e à sua manutenção como um bem de todos, em quantidade e qualidade adequadas. Nas últimas décadas tem ocorrido aumento crescente do consumo e o comprometimento da qualidade da água de rios, lagos e reservatórios, devido à expansão demográfica e industrial (BEZERRA, 2010). O comprometimento da água destinada ao consumo humano tem contribuído para que a mesma se transforme em uma fonte potencial de enfermidades diarreicas de natureza infecciosa e de contaminação por compostos químicos (BADARÓ et al., 2009; ANDRADE E SOUZA, 2010). De acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Água Mineral (ABINAM), o mercado mundial de águas envasadas vem apresentando constante expansão, o que é observado também na produção brasileira, já que no Brasil existem 420 empresas engarrafadoras de água mineral e cerca de 30 mil distribuidoras (ADAM-RS, 2011).

A RDC N° 54, de 15 de junho de 2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), água mineral é definida como aquela obtida diretamente de fontes naturais ou artificialmente captada, de origem subterrânea e que se caracteriza pelo conteúdo definido e constante de sais minerais (composição iônica) e pela presença de oligoelementos e outros constituintes (BRASIL, 2000). Água mineral é um produto destinado ao consumo humano, sendo de suma importância que suas características se enquadrem aos padrões que determinam a potabilidade da água para consumo humano. Toda água destinada ao consumo humano deve obedecer aos padrões de qualidade estabelecidos pela Portaria n° 2914/2011 de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde. Esta define água potável como sendo “aquela cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde” (BRASIL, 2011).

Os parâmetros microbiológicos determinantes para a potabilidade da água consistem na ausência de coliformes totais, coliformes termotolerantes, cujo principal representante é *Escherichia coli*, além de contagem de bactérias heterotróficas inferior a 500 UFC/mL. As variáveis físico-químicas que se constituem como padrões de aceitação da água para consumo humano com seus respectivos valores máximo permitidos são: alumínio (0,2 mg.L⁻¹); amônia (1,5 mg.L⁻¹); cloreto (250 mg.L⁻¹); cloro residual livre (2,0 mg.L⁻¹); cor aparente (15 uH); dureza (500 mg.L⁻¹); etilbenzeno (0,2 mg.L⁻¹); ferro (0,3 mg.L⁻¹); manganês (0,1 mg.L⁻¹); monoclorobenzeno (0,12 mg.L⁻¹); pH (6,0 – 9,5); sódio (200 mg.L⁻¹); sólidos dissolvidos totais (1000 mg.L⁻¹); sulfato (250 mg.L⁻¹); sulfeto de hidrogênio (0,05 mg.L⁻¹); surfactantes (0,5 mg.L⁻¹); tolueno (0,17 mg.L⁻¹); turbidez (5,0 UT); zinco (5 mg.L⁻¹); e xileno (0,3 mg.L⁻¹).

Diante do exposto, verificou-se a qualidade microbiológica e físico-química em amostras de água mineral comercializadas no município de São Mateus, região norte do Espírito Santo. Os resultados foram avaliados de acordo com os padrões de potabilidade vigentes.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram analisadas quatro marcas de água mineral obtidas no comércio local do município de São Mateus – ES. As análises foram realizadas em três lotes diferentes de cada uma das marcas, sendo cada um destes lotes analisados em triplicata. A pesquisa de coliformes totais, *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. foram realizadas nas amostras de água por meio do kit microbiológico Tecnobac®, um laminocultivo desidratado do meio de cultura Chromocult® Coliform Agar, com metodologia descrita de acordo com o fabricante, e que atende às es-

pecificações da Portaria nº 2914/2011 do Ministério da Saúde e da Portaria nº 357/05 do CONAMA (Conselho Nacional de Meio Ambiente), e aprovado pela United States Environmental Protection Agency (US-EPA) (CALDAS et al., 2010).

A pesquisa de bactérias heterotróficas foi realizada de acordo com a metodologia oficial preconizada pela *Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater*, através do método de Pour Plate, em diluições sucessivas e em duplicata (APHA, 2002). Para a contagem das colônias foi utilizado contador de colônias manual Phoenix CP 608.

Para as análises de cloreto (mg.L^{-1} Cl⁻), dureza total (mg.L^{-1} CaCO₃), amônia (mg.L^{-1} N-NH₃), cloro residual livre e ortofosfato (mg.L^{-1} PO₄) utilizou-se o kit analítico Ecolit®, um método colorimétrico com reagentes específicos, sendo realizada comparação dos resultados com cores preconizadas pelo fabricante. Foram determinados pH e condutividade por meio de potenciômetro e condutivímetro, respectivamente. Para a quantificação de ferro total foi utilizado o Método Fenantrolina, no qual o ferro reage com a 1,10-fenantrolina para formar um complexo vermelho alaranjado, e leitura em espectrofotômetro BIOESPECTRO - SP220.

A análise dos resultados foi realizada por meio da estatística descritiva (FONSECA E MARTINS, 2006). Utilizou-se o recurso de confecção de tabelas para demonstração dos dados obtidos. Os resultados obtidos nas análises descritas foram comparados com os parâmetros de potabilidade preconizados pela Portaria nº 2914/2011.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a Portaria nº 2914/2011, de 12 de dezembro de 2011, a água destinada ao consumo humano deve apresentar ausência, em 100mL, de coliformes totais e

Escherichia coli. Os resultados obtidos neste trabalho demonstraram que todas as quatro marcas de água mineral investigadas estavam em conformidade com a referida legislação, com resultados negativos para a pesquisa de coliformes totais e *E. coli*. Verificou-se a ausência de *Salmonella* spp. em todas as amostras, resultado este de grande importância tratando-se de produtos alimentícios, já que o micro-organismo está relacionado com casos graves de enterites gastrointestinais.

Estudos realizados por Dias (2008), Andrade e Souza (2009) e por Brito et al. (2008) também demonstraram resultados negativos para a pesquisa dos grupos microbianos citados. Apesar dos resultados encontrados nos produtos comercializados no município de São Mateus, ES, apresentarem-se de acordo com a legislação e próprias para consumo humano, casos positivos para os micro-organismos pesquisados não são raros no Brasil, como é o caso de estudo realizado por Prado e Resende (2008), no qual as amostras se mostraram primeiramente negativas e, após a realização da segunda análise, uma amostra obteve resultado positivo para a pesquisa de coliformes totais. Resultados positivos também foram obtidos por Bezerra et al. (2010),

cujos estudos demonstraram a presença de coliformes totais em 46 amostras (38,33%) e de *E. coli* em 12 amostras (10,00%).

A Portaria nº 2914/2011 preconiza contagem de bactérias heterotróficas inferior a 500 UFC/mL de água destinada ao consumo humano. De acordo com a Tabela 1, das 36 amostras analisadas, cinco (13,89%) apresentaram-se acima do limite máximo, podendo indicar que tais amostras foram inadequadamente envasadas e armazenadas. De acordo com Bezerra et al. (2010), contagens elevadas de bactérias heterotróficas correspondem a condições inadequadas de captação, processamento e envase destes produtos.

Os resultados apresentados (Tabela 1) também demonstraram que houve discrepância entre os valores encontrados em cada repetição e, ainda, dentro do mesmo lote analisado, existindo a possibilidade de não ter sido utilizada a legislação vigente como base para a captação, processamento e envase das amostras. Verificaram-se não conformidades para a obtenção desses produtos, o que pode representar descaso com os consumidores que estão sujeitos a produtos prejudiciais à saúde.

Na contagem de bactérias heterotróficas realizada por Dias (2008), em

Tabela 1 – Valores expressos de bactérias heterotróficas em quatro marcas de água mineral comercializadas no município de São Mateus, ES.

MARCA DOS PRODUTOS	MÉDIA (L _i – L _s)*			NÚMERO DE AMOSTRAS ACIMA DO LIMITE MÁXIMO** n (%)
	LOTE 1 (n=3)	LOTE 2 (n=3)	LOTE 3 (n=3)	
A	0 (0 - 0)	0 (0 - 0)	3 (0 - 10)	0 (0,00)
B	0 (0 - 0)	6 (1 - 13)	770 (0 - 1750)	2 (22,22)
C	258 (252 - 261)	133 (14 - 200)	40 (14,5 - 80)	0 (0,00)
D	1782 (1570 - 2135)	2 (0 - 6)	0 (0 - 0)	3 (33,33)

*Limite inferior e limite superior.

**Limite máximo – 500 UFC/mL (BRASIL, 2011).

Tabela 2 – Valores médios das variáveis físico-químicas avaliadas em quatro marcas de água mineral comercializadas no município de São Mateus, ES.

Média (L ₁ – L _s)*					
Marcas dos produtos	Lote 1 (n = 3)	Lote 2 (n = 3)	Lote 3 (n = 3)	Limite máximo Permitido**	Amostras em desacordo com o limite n (%)
Amônia (mg.L⁻¹)					
A	0,07 (0,05-0,10)	1,37 (0,1-2,00)	0,58 (0,25-0,75)	1,5	2 (22,2)
B	0,15 (0,1-0,25)	0,27 (0,17-,37)	0,17 (0,17-0,17)		0 (0,00)
C	0,15 (0,1-0,25)	0,58 (0,25-1,00)	0,17 (0,17-0,17)		0 (0,00)
D	0,10 (0,10-0,10)	0,86 (0,10-1,50)	0,15 (0,10-0,25)		0 (0,00)
Controle	0,20 (0,10-0,25)	0,17 (0,17-0,17)	0,42 (0,25-0,5)		0 (0,00)
Cloreto (mg.L⁻¹)					
A	30,0 (30,0-30,0)	33,3 (30,0-40,0)	33,3 (30,0-40,0)	250	0 (0,00)
B	20,0 (20,0-20,0)	30,0 (30,0-30,0)	23,3 (20,0-30,0)		0 (0,00)
C	33,4 (30,0-40,0)	36,7 (30,0-40,0)	23,3 (20,0-30,0)		0 (0,00)
D	36,7 (30,0-40,0)	40,0 (40,0-40,0)	33,3 (30,0-40,0)		0 (0,00)
Controle	30,0 (30,0-30,0)	20,0 (20,0-20,0)	20,0 (20,0-20,0)		0 (0,00)
Cloro residual livre (mg.L⁻¹)					
A	0,10 (0,10-0,10)	2,00 (1,00-2,50)	0,92 (0,25-2,00)	2,00	2 (22,2)
B	0,45 (0,10-0,75)	0,70 (0,10-1,50)	1,08 (0,50-2,00)		0 (0,00)
C	1,00 (0,25-2,00)	1,00 (0,50-2,00)	1,67 (1,50-2,00)		0 (0,00)
D	0,92 (0,75-1,00)	1,17 (0,50-2,00)	1,15 (0,10-0,25)		0 (0,00)
Controle	1,58 (0,75-2,00)	0,10 (0,10-0,10)	1,33 (1,00-2,00)		0 (0,00)
Condutividade (µS.cm⁻¹)***					
A	1000,0 (870,0-1100,0)	756,7 (680,0-890,0)	956,7 (950,0-960,0)	_____	_____
B	923,3 (920,0-930,0)	770,0 (610,0-860,0)	1000,0 (990,0-1010,0)		_____
C	440,0 (430,0-450,0)	290,0 (290,0-290,0)	250,0 (250,0-250,0)		_____
D	670,0 (670,0-670,0)	740,0 (720,0-760,0)	596,7 (590,0-600,0)		_____
Controle	13,33 (10,0-20,0)	100,0 (100,0-100,0)	100,0 (100,0-100,0)		_____
Dureza (mg. L⁻¹)					
A	26,7 (20,0-40,0)	10,57 (10,0-20,0)	33,4 (30,0-40,0)	500	0 (0,00)
B	40,0 (30,0-50,0)	40,0 (40,0-40,0)	33,4 (30,0-40,0)		0 (0,00)
C	20,0 (20,0-20,0)	16,7 (10,0-20,0)	23,4 (20,0-30,0)		0 (0,00)
D	33,4 (30,0-40,0)	33,4 (30,0-40,0)	20,0 (20,0-20,0)		0 (0,00)
Controle	20,0 (20,0-20,0)	10,0 (10,0-10,0)	10,0 (10,0-10,0)		0 (0,00)
Ferro total (mg.L⁻¹)					
A	0,027 (0,000-0,027)	0,014 (0,000-0,021)	0,014 (0,000-0,021)	0,03	0 (0,00)
B	0,075 (0,053-0,092)	0,086 (0,041-0,122)	0,014 (0,000-0,021)		0 (0,00)
C	0,014 (0,000-0,040)	0,086 (0,054-0,108)	0,007 (0,000-0,021)		0 (0,00)
D	0,044 (0,000-0,092)	0,122 (0,081-0,163)	0,021 (0,021-0,021)		0 (0,00)
Controle	0,053 (0,000-0,079)	0,068 (0,068-0,068)	0,021 (0,021-0,021)		0 (0,00)
pH					
A	4,47 (4,40-4,50)	4,38 (4,06-4,62)	4,69 (4,49-4,99)	6,0-9,5	9 (100,0)
B	7,20 (6,90-7,00)	6,94 (6,90-7,00)	6,95 (6,63-7,58)		0 (0,00)
C	4,74 (4,74-4,76)	4,75 (4,74-4,76)	4,84 (4,82-4,89)		9 (100,0)
D	6,20 (6,10-6,40)	6,24 (6,20-6,30)	6,00 (6,01-6,04)		0 (0,00)
Controle	5,50 (5,50-5,50)	6,52 (6,52-6,52)	6,52 (6,52-6,52)		3 (33,3)

* Limite inferior e limite superior. ** De acordo com a Portaria nº518/2004.

*** Variável não preconizada pela Portaria nº518/2004.

amostras de água mineral comercializadas no município de Araraquara, SP, foi obtido resultado insatisfatório em 40 (58%) das 100 amostras analisadas. Estudo realizado por Bezerra et al. (2010) em amostras de água

mineral comercializadas na região metropolitana do Recife, PE, também demonstrou contagem de bactérias heterotróficas acima de 500 UFC.mL⁻¹ em 65% das amostras de água mineral analisadas, ou seja, a maior

parte delas se mostrou imprópria para consumo humano.

Considerando que as águas minerais engarrafadas são consumidas sem qualquer tratamento, contagens elevadas de micro-organismos hete-

rotórficos podem indicar a possível presença de patógenos, representando sério risco à saúde de indivíduos imunocomprometidos (JEENA et al., 2006 apud DIAS, 2008).

Os resultados obtidos a partir das análises físico-químicas são apresentados na Tabela 2. As análises realizadas demonstraram que 25 amostras (55,56%) obtiveram valores fora do padrão preconizado pela Portaria 518/2004. As variáveis que se mostraram em desacordo com o valor máximo permitido pela legislação foram amônia (4,44%), cloro residual livre (4,44%), cujos valores se encontraram acima do permitido, e pH (46,67%), cujas amostras se mostraram abaixo do intervalo permitido para esta variável. Também foram investigadas variáveis físico-químicas não preconizadas pela Portaria 2914/2011, como condutividade e ortofosfato. São escassas na literatura científica as referências sobre a qualidade físico-química das águas minerais no Brasil, sendo poucos os padrões de comparação para a fundamentação das pesquisas apresentadas. Gadelha et al. (2009) em estudo realizado em Campina Grande, PB, analisaram a qualidade físico-química de cinco marcas de água mineral estando todas em conformidade com os valores máximos permitidos pela FUNASA e pela ANVISA, valores estes semelhantes àqueles preconizados pela Portaria 2914/2011. Em relação à dosagem de cloro residual livre, este parâmetro é importante e serve para controlar a dosagem que está sendo aplicada e também para acompanhar sua evolução durante o tratamento. Por se tratar de um produto químico utilizado na desinfecção da água, quantidades elevadas podem acarretar prejuízos à saúde da população (BRASIL, 2009).

Cronemberger et al. (2010) em análises físico-químicas realizadas em quatro marcas de água mineral comercializadas em Teresina, PI, três das quatro marcas demonstraram valores de pH também abaixo do que

preconiza a legislação, assim como ocorreu no presente trabalho. A determinação desta variável físico-química é de fundamental importância para a qualidade da água, principalmente àquelas que se submeterão aos processos de tratamento, sendo necessários sua medição e ajuste para melhorar o processo de coagulação/floculação da água e também o controle da desinfecção (BRASIL, 2009). Este não é o caso da água mineral, todavia, é de suma importância o monitoramento do pH durante o processo de fabricação, demonstrado o uso das Boas Práticas de Fabricação. Os valores encontrados no presente trabalho estiveram muito acima da condutividade de amostras analisadas no estudo realizado em Teresina, PI, podendo ser indicativo de grandes quantidades de sais dissolvidos. Todavia não é possível fazer afirmações a este respeito pela ausência de padrões de comparação oficiais.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos no presente trabalho demonstraram que nem todas as amostras de água mineral, às quais a população tem tido acesso no comércio, estão em conformidade com os padrões de potabilidade exigidos. Sugere-se a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de ações conjuntas com os responsáveis pelas empresas, de forma a garantir a saúde da população.

Agradecimentos

FAPES (Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo).

REFERÊNCIAS

ADAM, Associação dos distribuidores de água mineral do estado do Rio Grande do Sul. **Consumo de água mineral no Brasil**. Disponível em: <<http://adam-rs.blogspot.com/2011/01/consumo-de-agua-mineral-aumenta-no.html>>. Acesso em: 22/04/2011.

ANDRADE, L.A.; SOUZA, K.M. Qualidade microbiológica de três marcas de água mineral comercializadas na cidade de Goiânia-GO. *In: Anais da IV Amostra de Produção Científica da Pós-Graduação Lato Sensu da PUC Goiás*. Goiânia, 2009.

APHA – American Public Health Association. Committee on Microbiological for Foods. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods**. 4.ed. Washington:American Public Health Association, 2002.

BADARÓ, A.C.L.; BARBOSA, D.A.; LAGE, M.M. Qualidade microbiológica da água dos bebedouros de um campus universitário da Ipatinga, Minas Gerais. **NUTRIR GERAIS, Rev. Digital de Nutrição**, v. 3, n. 5. p. 505-517. Ipatinga, 2009.

BEZERRA, S.S.; COELHO, M.I.S.; CRUZ, M.C.S.; MENDES, E.S.; SILVA, R.P.P. Avaliação da qualidade microbiológica da águas minerais consumidas na região metropolitana de Recife, Estado de Pernambuco. **Acta Scientiarum. Health Sciences**, v. 32, n. 1. p. 1-8. Maringá, 2010.

BRASIL, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RDC Nº 54 de 15 de junho de 2000. **Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Água Mineral Natural e Água Natural**.

BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. **Manual Prático de Análise de Água**. 3 ed. Fundação Nacional de Saúde. Brasília, 2009.

BRASIL. Portaria nº 2914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde. **Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade**.

BRITO, G. A. P.; CABRAL, T. M. A.; FERREIRA, D. N.; NASCIMENTO, G. J.; RAMOS, N. P.; SILVA, V. P.; SILVEIRA, E. O. Estudo da qualidade microbiológica de 10 amostras de água mineral natural envasada por uma empresa de mineração da cidade de João Pessoa-PB. *In: Anais do XI Encontro de Iniciação à Docência*. Universidade Federal da Paraíba, 2008.

CRONEMBERGER, M.G.O.; DIAS, L.P.; MACÊDO, J.S.R.; SOUSA, A.L. Características físico-químicas de quatro marcas de água mineral comercializadas em Teresina-PI. *In: Anais*

do Congresso Norte-Nordeste de Pesquisa e Inovação. Alagoas, 2010.

DIAS, M. F. F. **Qualidade Microbiológica de águas minerais comercializadas em garrafas individuais comercializadas em Araraquara, SP.** Araraquara, 2008. Dissertação (Mestrado

em Alimentos e Nutrição) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Universidade Estadual Julio Mesquita Filho. Campus Araraquara.

FONSECA, J.S.; MARTINS, G.A. **Curso de Estatística.** 6 ed. Atlas. São Paulo, 2006.

GADELHA, A.J.F.; RIBEIRO, G.N.; ROCHA, C.O.; VIEIRA, F.F. Análise físico-química de águas

minerais comercializadas em Campina Grande – PB. **Rev. Verde**, v.4, n.3. p. 01. Mossoró 2009.

PRADO, C. N.; RESENDE, A. Perfil microbiológico da água mineral comercializada no Distrito Federal. **Rev. de Saúde e Biologia**, v.3, n.2. p. 16-22. Campo Mourão, 2008. ❖



SUMOSALAD CHEGA AO BRASIL COM PROPOSTA DE SAÚDE.

Comida saudável e qualidade de vida são as principais propostas da SumoSalad, a primeira rede australiana para o segmento de food service que acaba de aterrissar no Brasil. A loja SumoSalad já está em funcionamento no Shopping Frei Caneca, em São Paulo. A marca foi fundada em Sydney, na Austrália e conta, atualmente, com 107 lojas (20 próprias e 87 franqueadas) em vários países, como Austrália, Emirados Árabes, Singapura, Nova Zelândia, Estados Unidos e, agora, no Brasil.

No cardápio da rede, o cliente pode montar sua salada com variadas combinações de folhas, ingredientes e molhos, wraps e massas com viés saudável tal como Tortelone de Ricota Espinafre e Nozes (massa com fibras). A SumoSalad oferece também 20 diferentes tipos de molhos para saladas, grande parte desenvolvida na Austrália. O propósito da marca é trazer um pouco da cultura e culinária australiana para as praças de alimentação brasileira.

Entre as opções, As Favoritas, saladas com grande aceitação dos consumidores australianos como SUMO-CHICKEN BIG (baixo índice glicêmico), que é preparada com tiras de frango grelhadas, alface romana, queijo feta, abacate em cubos, cenoura ralada, pepino, tomate seco e molho de mostarda com sementes.

O grande sucesso da SumoSalad em 2013 foram os SumoBowls desenvolvidos para os dias frios - a proposta é servir uma "salada quente" com rúcula fresca, arroz 7 grãos e quinoa, proteína grelhada à escolha e molho para salada. As porções de salada vão do tamanho médio ao grande, e os preços variam entre R\$ 17,90 e R\$ 28,90.

Deste modo, a rede disponibiliza desde a SumoSalad Express, loja em espaço pequeno (15 m²) e que pode ser operada em ruas, shoppings menores, centros financeiros e de entretenimento; a SumoSalad Kiosk (ilha), quiosques com 25 a 35 m² projetados para shoppings, calçadões e área litorânea; a SumoSalad Inline, espaços com 50 a 60 m², ideais para praça de alimentação e grandes centros comerciais e a SumoSalad Restaurante Café, lojas maiores com 100 m² e que oferecem menu completo, serviço de garçom e ambiente lounge café.

Os modelos de negócios da SumoSalad entram num nicho do mercado de franchising ainda inexplorado no Brasil, o que gera acessibilidade ao franqueado, além de viabilizar rápida expansão no território brasileiro. "Nosso objetivo é abrir 100 novas lojas no Brasil nos próximos cinco anos", conclui. MAIS INFORMAÇÕES: Oficina de Mídia (11) 2219-2433;

Maurício Santini (11) 99224-8737; Solange Melendez (11) 99232-9712.