

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA FARINHA DE MANDIOCA COMERCIALIZADA EM CRUZ DAS ALMAS - BA

Thiara Teixeira Santos¹ e Marcia Luciana Cazetta²

¹ Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas - CCAAB

² Professora do Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas – CETEC

A presença de microrganismos em alimentos informa sobre a qualidade da matéria-prima utilizada, a higiene na produção e as condições de armazenamento. A farinha é o produto da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) mais consumido no Brasil e, assim como todos os produtos de origem agrícola, está suscetível à contaminação por microrganismos. Assim, este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a qualidade higiênico-sanitária da farinha de mandioca comercializada no mercado municipal de Cruz das Almas - BA, através da contagem de bolores e leveduras. Foram analisadas amostras de seis bancas de farinha do mercado municipal, onde em cada banca foram adquiridas três amostras, que foram homogeneizadas, formando uma amostra composta e identificadas pelas letras A, B, C, D, E e F. Asepticamente, alíquotas de 25g de cada amostra foram diluídas em 225 ml de água peptonada estéril a 1%, constituindo a diluição 10^{-1} . Em seguida foram feitas diluições em série até 10^{-5} . Um volume de 0,1 ml de cada diluição foi plaqueado em meio Ágar Dextrose Batata (BDA), em duplicata, e encubados em temperatura entre 25°C e 27°C, durante 5 a 8 dias. Os resultados foram expressos em Unidades Formadoras de Colônias (UFC/g). Os resultados obtidos após a análise demonstraram que todas as amostras apresentaram contaminação por leveduras e cinco dentre as seis amostras apresentaram contaminação por bolores, sendo que a amostra que apresentou maior contaminação por leveduras foi a E, com $1,82 \times 10^3$ UFC.g⁻¹ e a amostra com maior crescimento de bolores foi a C, com $1,75 \times 10^2$ UFC.g⁻¹. Das seis amostras analisadas, quatro apresentaram contaminação dentro dos limites permitidos pela legislação. Somente as amostras C e E apresentaram contaminação por leveduras ligeiramente superior ao permitido. Assim, podemos concluir que a farinha comercializada no mercado municipal de Cruz das Almas apresenta boas condições higiênico-sanitárias.

Palavras chaves: farinha de mandioca, fungos, condições higiênico- sanitárias