



A Ciência de Alimentos e seu Impacto no Mundo em Transformação

04 a 07 de Novembro 2017 - Campinas - SP Unicamp

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE UM DOCE TIPO PAÇOCA ELABORADO COM FARINHA DESENGORDURADA DA CASTANHA-DO- BRASIL (*Bertholletia excelsa* H.B.K) COMERCIALIZADO NO MATO GROSSO

Sandra Tiemi Seó¹
Any-Kely Dutra dos Santos¹
Elson Divino Alves da Silva²
Márcia Helena Scabora²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT

²Faculdade de Tecnologia SENAI Mato Grosso – FATEC SENAI MT

Palavras-chave | Keywords: castanha-do-brasil; doce tipo paçoca; Análises microbiológicas

Resumo | Abstract

A castanha-do-Brasil é muito utilizada devido às suas qualidades nutricionais por possuir proteínas e nutrientes como o ácido fólico, vitamina E, e selênio, é importante no enriquecimento de produtos nas indústrias alimentícias. O presente trabalho teve como objetivo realizar análises microbiológicas de um doce tipo paçoca elaborado com a farinha desengordura da castanha-do-Brasil (torta). O doce foi adquirido em uma associação localizada em Jurueña, Mato Grosso e possui em sua formulação a farinha desengordurada de castanha-do-Brasil, açúcar refinado e sal. A farinha foi obtida a partir da extração do óleo por prensagem da amêndoa. Foram realizadas análises em duplicata para contagem de bolores e leveduras, *Salmonella* sp. e bactérias coliformes (35°C, 45°C e *E. coli*), e utilizadas placas contendo substratos enzimáticos cromogênicos da Compact Dry®, o resultado foi expresso UFC/g. As análises foram realizadas pelo plano de amostragem de duas classes, separando o produto aceitável do inaceitável e interpretados segundo a Resolução RDC 12 de 2001. Não foram encontrados resultados positivos para bactérias do tipo coliformes e *Salmonella* sp. Para análise de bolores e leveduras foram realizadas contagens positivas com valores de $1,5 \times 10^2$ UFC/. Mesmo os resultados estando dentro dos parâmetros da legislação faz-se necessário controle para bolores e leveduras, visto que muitos bolores são produtores de micotoxinas. Microrganismos indicadores quando presentes em um alimento podem fornecer informações sobre a ocorrência de contaminação, sobre a provável presença de patógenos ou sobre a deterioração potencial do alimento, além de poderem indicar condições sanitárias inadequadas durante o processamento, produção ou armazenamento. Pode ser verificado no trabalho que não houve contaminação de microrganismos patogênicos o que comprometeria a qualidade do produto. Conclui-se que o doce tipo paçoca elaborada com farinha desengordurada da castanha-do-Brasil não apresentou microrganismos patogênicos estando apto ao consumo humano.

Órgão de fomento e número do processo | Funding agency and case number:

Instituto Federal do Mato Grosso – IFMT; Faculdade de Tecnologia SENAI Mato Grosso – FATEC SENAI MT; Instituto SENAI de Tecnologia – IST.

Eixo temático | Track category: Alimentação e saúde (AS)