



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Análise microbiológica da farinha de cenoura

Roberta P. MONTEIRO, Kívia A. G. SILVA, Ruann R. COSTA, Aline K. P. ARAÚJO, Álison B. B. SOUSA

Roberta Pereira Monteiro

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: betinagba@hotmail.com

A cenoura (*Daucus carota L.*) é uma hortaliça que pertence à família das Apiaceae, produz uma raiz aromática e comestível, caracterizando-se como uma das mais importantes olericulturas, pelo seu grande consumo em todo mundo, pela extensão de área plantada e pelo grande envolvimento socioeconômico dos produtores rurais. A contaminação microbiana em alimentos representa um perigo à saúde pública, motivo de grande preocupação por parte dos órgãos de vigilância sanitária. A produção de farinhas apresenta grande variabilidade para a indústria de alimentos, principalmente em produtos de panificação, produtos dietéticos e alimentos infantis, por serem rica fonte de amido e sais minerais. A farinha de cenoura pode se tornar uma alternativa de baixo valor econômico que auxilie a suprir as necessidades nutricionais diárias. O objetivo deste trabalho foi analisar microbiologicamente a farinha de cenoura para verificar sua qualidade quanto à contaminação em produtos futuros a serem elaborados. A verificação da qualidade microbiológica das farinhas foi realizada no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFPB Campus III – Bananeiras – PB; sendo efetuadas as análises a seguir: Coliformes Termotolerantes, Fungos filamentosos e bactérias leveduriformes, *Salmonella spp.* e *Staphylococcus aureus*, sendo realizadas utilizando-se o método de plaqueamento por superfície, conforme metodologia proposta por APHA (2001). As amostras foram realizadas em triplicata, sendo coletadas 25 g de amostra para cada análise e colocadas em água peptonada estéril (0,1%). Os resultados permitem identificar o produto analisado como adequado ao Regulamento Técnico de Padrões Microbiológicos para Alimentos (BRASIL, 2001). Os resultados obtidos nas amostras para Coliformes Termotolerantes apresentam resultados satisfatórios com o valor de <3 NMP/g de amostra, estando assim de acordo com os padrões estabelecidos pelo o órgão vigente no país; quanto aos Fungos Filamentosos e Bactérias Leveduriformes, obteve valores de $<1 \times 10^2$ UFC/g de amostra; quanto as bactérias *Staphylococcus aureus* e *Salmonella spp.*, houve ausência nas análises da farinha. Franco e Landgraf (2003) explicam que baixas contagens são consideradas normais (não significativas), no entanto, contagens elevadas representam um risco à saúde. Verifica-se, portanto, que a farinha de cenoura encontra-se apta por estar dentro dos padrões de qualidade necessários estabelecidos pela Resolução RDC N° 12 de 2 de Janeiro de 2001(D.O.U de 10/01/01 Seção 1 p. 45 a 53) a legislação vigente no país.

Palavras-chave: análise microbiológica, farinha de cenoura, controle de qualidade, panificação.

