



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Análise microbiológica de paçoca com substituição parcial da farinha de amendoim por gergelim

Jozias U. LEITE, Eliel N. da CRUZ, Raunira da C. ARAÚJO

Jozias Umbelino Leite

Aluno do Programa de Pós Graduação em Tecnologia Agroalimentar – UFPB

Universidade Federal da Paraíba, Campus III, Bananeiras, 58220-000

Bananeiras. E-mail: [joziasumbelino@hotmail.com](mailto:joziasumbelino@hotmail.com)

Uma das maiores preocupações da indústria de alimentos é a presença de microrganismos nos produtos. A busca por qualidade de vida da população passa pela qualidade dos alimentos e, nesse contexto, a estabilidade microbiológica dos produtos alimentares é um dos aspectos mais criteriosamente vistos na indústria de alimentos. O objetivo do trabalho foi realizar análises microbiológicas de paçocas formuladas a partir da substituição parcial da farinha de amendoim (FA) por farinha de gergelim (FG). Foram elaboradas três formulações de paçocas: T<sub>1</sub>= integral de amendoim; T<sub>2</sub>= substituição de 25% da FA por FG; T<sub>3</sub>= substituição de 50% de FA por FG. Foram realizadas contagens de *coliformes totais* e *termotolerantes*, *bolores e leveduras* e *Staphylococcus spp.*. Foram pesadas 10 g de cada amostra de paçoca e diluiu-se em água peptonada a 10<sup>-1</sup>, 10<sup>-2</sup> e 10<sup>-3</sup>. Para a análise de *Staphylococcus spp.*, as diluições sucessivas 10<sup>-1</sup>, 10<sup>-2</sup> e 10<sup>-3</sup> foram inoculadas 0,1 mL nas placas de Petri contendo Ágar Vogel Johnson por semeadura em superfície, em seguida foram incubadas a temperatura de 35° C por 48 horas, onde foram realizadas as leituras. A análise de Coliformes a 35° C foi realizada inoculando-se 1 mL das diluições sucessivas 10<sup>-1</sup>, 10<sup>-2</sup> e 10<sup>-3</sup> nos tubos de Durham contendo caldo lactose bile verde brilhante (CLBVB) onde foram incubados por 48 horas a 35° C, realizado-se as leituras e determinando-se o Número Mais Provável por grama (NMP/g). Para determinação dos coliformes termotolerantes, as amostras acima descritas, foram incubadas por mais 24 horas à 45° C em caldo EC. A contagem de *bolores e leveduras* foi realizada através do método de contagem padrão em placas, onde se determinou o número de Unidades Formadoras de Colônias por grama (UFC/g), inoculando 0,1 mL das diluições sucessivas 10<sup>-1</sup>, 10<sup>-2</sup> e 10<sup>-3</sup> nas placas de Petri por semeadura em profundidade em Ágar Batata Dextrose Acidificada (PDA-AC) e incubadas a temperatura ambiente por 72 horas, realizando-se em seguida a leitura. Todas as avaliações foram realizadas em triplicata. Os resultados foram os seguintes: *Coliformes totais*: T<sub>1</sub> = 7x10 NMP/g; T<sub>2</sub> = <3 NMP/g; T<sub>3</sub> = 4x100 NMP/g; *Coliformes Termotolerantes*: T<sub>1</sub> = <3 NMP/g; T<sub>2</sub> = < 3 NMP/g; T<sub>3</sub> = < 3 NMP/g; *Staphylococcus spp.*: T<sub>1</sub> = < 1x10<sup>2</sup> UFC/g; T<sub>2</sub> = < 1x10<sup>2</sup> UFC/g; T<sub>3</sub> = < 1x10<sup>2</sup> UFC/g; *Bolores e leveduras*: T<sub>1</sub> = 3,3 x 10<sup>3</sup> UFC/g; T<sub>2</sub> = < 1x10<sup>2</sup> UFC/g; T<sub>3</sub> = 1,1x10<sup>3</sup> UFC/g. Com base nos padrões da legislação vigente, as formulações de paçoca com substituição parcial da farinha de amendoim por farinha de gergelim apresentaram condições microbiológicas satisfatórias para produtos comerciais dessa natureza.

**Palavras-chave:** qualidade microbiológica, padrão microbiológico, segurança alimentar.

