**Análise microbiológica do epicarpo (casca) da banana (*Musa spp*) como ferramenta da constatação da qualidade sanitária do resíduo**

Pricila F. SILVA, Roberta P. MONTEIRO, Elton B. SOUSA

Pricila Ferreira da Silva
Acadêmica do Curso de Bacharelado em Agroindústria – UFPB – Universidade Federal da Paraíba – Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias, Campus de Bananeiras, 58220-000.

Bananeiras-PB: pricilaf.silva@hotmail.com

A banana (*Musa spp.*) originária do Continente Asiático, pertencente à família Musaceae é uma das frutas mais consumidas no mundo, sendo explorada na maioria dos países tropicais, e no Brasil, é cultivada em todos os Estados, desde a faixa litorânea até os planaltos. Com uma enorme produção e consumo, a banana apresenta, contudo, um grave problema, o resíduo gerado. O epicarpo da banana (casca) por não apresentar processamento se torna um poluente e é descartado de imediato após o consumo da fruta, embora seja nela que se encontre a riqueza de nutrientes. Dessa forma a preocupação com o resíduo que o consumo da banana gera não está apenas na utilização deste em alguma formulação, mas também em se conhecer a sua qualidade conforme os parâmetros legais. Logo, este trabalho objetivou analisar microbiologicamente o epicarpo da banana comercializada em feiras livres da cidade de Bananeiras-PB. Os frutos foram adquiridos de feiras livres e encaminhados ao Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFPB, Campus III. Posteriormente foram realizadas determinações de Coliformes (35-45ºC) e fungos filamentosos e não filamentosos. Os referidos micro-organismos foram identificados pela turvação ou formação de gás e surgimento de colônias nos respectivos meios de cultura utilizados. Os resultados demonstraram que os epicarpos estavam em condições aceitas pela Legislação, estando as médias entre 0,6x101NMP/g e 4,6x102UFC/g para Coliformes e fungos respectivamente. Esta constatação demonstra que o epicarpo da banana como poluente é uma realidade que pode ser mudada com a utilização do mesmo na formulação de produtos, produção de farinhas, dentre outros, todavia, é importante que uma constante avaliação seja realizada, a fim de garantir a qualidade do produto e a saúde do consumidor.

**Palavras-chave**: caracterização, qualidade, microbiologia, alimento, frutas.