

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS ETAPAS DE PROCESSAMENTO DA FARINHA DE MANDIOCA DO GRUPO SECA. CHISTÉ, R.C.(1); COHEN, K.O.(2); MATHIAS, E.A.(3); RAMOA JÚNIOR, A.G.A(3); LIMA, C.L.S.(3). (1) Universidade do Estado do Pará. Trav. Dr. Enéas Pinheiro, 2626, CEP 66095-100, Belém, PA. E-mail: rcchiste@hotmail.com. (2) Embrapa Amazônia Oriental. (3) Universidade Federal do Pará.

Embora a farinha de mandioca represente significativa importância socioeconômica, os estabelecimentos que a processam, apresentam-se com graves deficiências higiênico-sanitárias (tanto de pessoal como das instalações), estando completamente fora dos padrões mínimos exigidos pela legislação vigente. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi realizar um estudo analítico da qualidade microbiana das etapas de processamento da farinha de mandioca do grupo seca de uma Casa de Farinha localizada no Município de Castanhal, PA. Para tanto, realizou análise microbiológica em cinco pontos do processo, que foram: mandioca descascada (MD), mandioca descascada lavada (ML), mandioca triturada (MT), mandioca prensada (MP) e farinha de mandioca (FM). Foram feitas análises de Coliformes fecais para todas as amostras e de *Bacillus cereus* e *Salmonella* nas amostras MD e FM. Realizou-se também a análise microscópica da amostra FM. Com relação a Coliformes fecais, houve redução ao longo das etapas de processamento, onde a amostra MD apresentou 460 NMP/g, ML 210 NMP/g, MT 93 NMP e MP e FM apresentaram valor <3 NMP/g. As amostras MD e FM apresentaram valor <1x10¹ UFC/g para *Bacillus cereus*, não ocorrendo presença de *Salmonella*. Conclui-se que, o produto farinha de mandioca encontra-se dentro dos padrões exigidos pela legislação. Com relação à análise microscópica, a FM apresentou 4 fragmentos de insetos e 2 pêlos humanos por 50 gramas do produto, com ausência de sujidades, larvas e parasitas.

Fonte Financiadora: FUNTEC/SECTAM