

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DAS FARINHAS DE MANDIOCA DO GRUPO SECA COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE BELÉM,PA. RAMOA JÚNIOR, A.G.A (1); COHEN, K.O.(2); MATHIAS, E.A.(1); CHISTÉ, R.C. (3); LIMA, C.L.S.(1). (1) Departamento de Engenharia Química e de Alimentos, Universidade Federal do Pará, Rua Augusto Corrêa, 01, B. Guamá, CEP: 66075-010, Belém-PA. E-mail: afonsoramo@gmail.com. (2) Embrapa Amazônia Oriental. (3) Universidade do Estado do Pará.

O Estado do Pará é o maior consumidor de farinha de mandioca. Estas são produzidas em pequenos estabelecimentos denominados de “Casas de Farinha”, que apresentam graves problemas higiênico-sanitários e com manipuladores sem treinamento em higiene e boas práticas de fabricação. Aliados a isto, o transporte e a comercialização do produto são realizados de forma inadequada. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiana das farinhas de mandioca do grupo seca comercializadas na cidade de Belém-PA. Foram selecionados os principais pontos de venda, incluindo supermercados e feiras livres. Realizou-se análises de Coliformes fecais, *Bacillus cereus* e *Salmonella*, além de análise microscópica. Em todas as amostras, a presença de Coliformes fecais detectado foi <3 NMP/g, e a de *Bacillus cereus* foi <1x10¹ UFC/g, não tendo sido detectado a presença de *Salmonella*. Conclui-se, portanto, que, com relação à contaminação microbiológica, os produtos analisados encontram-se dentro das normas vigentes. Entretanto, foi observada a presença de ácaros em 8 amostras (nas quantidades de 1 a 12), presença de material estranho em três amostras (nas quantidades de 1 a 2) e fragmentos de insetos em 4 amostras (somente 1 ocorrência em cada amostra).

Fonte Financiadora: FUNTEC/SECTAM