



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE FARINHAS DE MANDIOCA (*Manihot esculenta* Crantz) COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE COARI – AM – BRASIL

PACÍFICO, Marilene da Silva¹; FRANÇA, Stephany Martins de Almeida¹

¹ Universidade Federal do Amazonas (UFAM), *Campus Coari*, Coari – AM

stephany.nutricionista@gmail.com

A farinha de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é um alimento muito consumido no Brasil, principalmente nas Regiões Norte e Nordeste, sendo que o país é o segundo maior produtor mundial de mandioca, com cerca de 24,2 milhões de toneladas anuais. Objetivou-se nesse trabalho avaliar as condições microbiológicas de amostras de farinhas de mandioca comercializadas na Feira Municipal do Produtor Rural e nos mercadinhos no município de Coari – Amazonas. Para a realização desta pesquisa no ano de 2014, inicialmente foi feito um estudo observacional “*in loco*” dos estabelecimentos de maior comercialização deste alimento, dentre os quais foram averiguados a feira municipal, mercadinhos e pequenos estabelecimentos de estivas, conhecidos como quiosques. Posteriormente foram coletadas aleatoriamente 10 amostras de farinhas de mandioca, sendo nove amostras oriundas de processos artesanais e uma proveniente de métodos industriais. Dentro de uma câmara de fluxo laminar, estas amostras foram primeiramente pesadas (25 gramas cada) e adicionadas 225 mL de água peptonada estéril, em seguida as amostras foram depositadas em sacos amostradores para posteriormente serem colocadas em um homogeneizador e plaqueadas em meios de cultura. Os resultados indicaram que das amostras artesanais, 3 indicaram valores significativos de heterotróficos totais, quanto a microrganismos do tipo *Salmonella sp.*, *Escherichia coli*, Coliformes Termotolerantes e *Stafilococcus Aureus* os resultados foram ausentes. No que tange a amostra industrial foi verificado valores de Coliforme Termotolerante acima do recomendado pela RDC Nº12 de 02/01/2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Apesar de serem processadas comercializadas sem condições necessárias de higiene e sanitárias, as amostras de farinha de mandioca produzidas no município de Coari, do tipo artesanal, estão em conformidades com os padrões microbiológicos preconizados pela ANVISA, já a do tipo industrial apresentou valores acima do padrão recomendado, por exceder o número de Coliformes Termotolerantes. Pode-se considerar que a ausência dos microrganismos nas amostras pode ter sido causada por algum composto com efeito inibitório que provavelmente seria cianogênico. Segundo Mundim *et al* (2014), farinhas são provenientes de variedades que possuem cianeto em diferentes teores na composição das raízes e que após o processamento uma quantidade ainda permanece residual, neste sentido, a interação do cianeto residual potencialmente pode apresentar efeito inibitório sobre o desenvolvimento de fungos micotoxigênicos. Logo, acredita-se que este efeito inibitório se estenda também às bactérias. Portanto, é entendido que a má qualidade e a não prática de higiene e manipulação deste alimento e dos demais, implica negativamente na saúde dos consumidores. Uma vez que, a alimentação saudável também consiste na ingestão de alimentos seguros, livres de qualquer tipo de contaminação Faz-necessário analisar a sujidades presentes neste alimento, provenientes de possíveis contaminações físicas.

Palavras-chave: Farinha; Microbiológicas; Coliformes Termotolerantes; Coari

Área de concentração: Saúde: Fisioterapia; Nutrição; Enfermagem e Medicina