



PESQUISA DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES EM FARINHA DE MANDIOCA (*Manihotesculenta*, Crantz)

Azevedo, M.L.X.¹; Lima, C.E.¹; Costa, J.A.¹; Oliveira, J.T.¹; Alves, V.C.²; Furtado,
J.A.L.²; Neves, J.A.²; Pinheiro, R.E.E.³; Lima, V.B.S.³; Muratori, M.C.S.⁴

¹Graduação em Medicina Veterinária – Universidade Federal do Piauí – Teresina, Piauí.

²Pós-graduação em Alimentos e Nutrição – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí.

³ Pós-graduação em Ciência Animal – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

⁴Departamento de Morfofisiologia Veterinária – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí.

e-mail: lilianeximendes_azevedo@hotmail.com

Dentre os muitos subprodutos obtidos da mandioca, a farinha é considerada o principal produto processado. Os coliformes são micro-organismos que podem indicar contaminação fecal, além de poder informar sobre condições sanitárias inadequadas durante o processamento, fabricação ou armazenamento. Foram utilizadas 15 amostras de farinha de mandioca (*Manihotesculenta*, Crantz) comercializadas no mercado público de Teresina-PI e coletadas no mês de novembro de 2011, que corresponde ao período seco do ano no município. Foram realizadas a enumeração de coliformes totais e termotolerantes das amostras e pesquisa de *Escherichia coli*. Os valores encontrados foram comparados aos padrões exigidos na legislação vigente. Quanto a coliformes termotolerantes a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabeleceu para farinha de mandioca um limite de 10^2 NMP/g do produto, para que não represente riscos à saúde do consumidor, não havendo limites estabelecidos para os coliformes totais e para *Escherichia coli*. Embora não haja um padrão na legislação para coliformes totais, das 15 amostras analisadas, todas (100%) apresentaram contaminação por coliformes totais, cujos valores variaram de $<3,0$ a $9,3 \times 10^1$ NMP/g⁻¹, a presença desse grupo de coliformes nos alimentos indica que houve uma contaminação externa pós-processo. Os valores para coliformes termotolerantes variaram de $<3,0$ a $2,4 \times 10^2$ NMP/g⁻¹. Das 15 amostras estudadas, a presença de coliformes termotolerantes detectada foi inferior ao limite de 10^2 NMP/g⁻¹ em 90% (14) delas, o que nos permite afirmar que de todas as amostras avaliadas, apenas uma apresentou-se fora do padrão para coliformes termotolerantes exigido pela RDC nº 12 (2001) da ANVISA. Com relação à *Escherichia coli*, 100% das amostras apresentaram ausência. Conclui-se que, embora tenha sido constatada a contaminação das amostras por bactérias do grupo coliformes, somente uma, apresentou-se fora dos padrões aceitáveis destes contaminantes microbiológicos e em nenhuma delas, verificou-se a presença de *Escherichia coli*.

Agradecimentos: NUEPPA/ UFPI/ CCA/ Muratori, M.C.S.