



BACTÉRIAS MESÓFILAS E *SALMONELLA SPP* EM FARINHA DE MANDIOCA COMERCIALIZADA NOS MERCADOS CENTRAIS DE ALTOS E TERESINA, PI

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

¹Graduação em Medicina Veterinária - Universidade Federal do Piauí - UFPI e-mail:
juliana.abreu04@hotmail.com

²Mestrado em Ciência Animal – Universidade Federal do Piauí – UFPI

³Mestrado em Alimentos e Nutrição - Universidade Federal do Piauí – UFPI

⁴Docente do Departamento de Morfofisiologia Veterinária -Universidade Federal do
Piauí -UFPI.

A avaliação microbiológica de um alimento fornece informações que permitem classificá-lo quanto às condições de processamento, armazenamento, distribuição para o consumo e quanto ao risco à saúde. O modelo de obtenção artesanal das farinhas possibilita elevada contaminação microbiana durante o processo. O presente estudo foi conduzido com o intuito de avaliar a prevalência de bactérias mesófilas heterotróficas e *Salmonella spp* em farinha de mandioca comercializada nos mercados centrais das cidades de Altos e Teresina. De cada mercado foram sorteados três boxes e desses coletadas cinco amostras de farinha de mandioca com 500 g, totalizando 30 unidades experimentais. A quantificação de bactérias mesófilas foi realizada pelo método de plaqueamento em profundidade em PCA e a detecção de *Salmonella spp* em 25 g de amostra por meio de pré-enriquecimento, seguido de enriquecimento seletivo e por confirmação preliminar das colônias típicas. Na totalidade das amostras estudadas foram detectadas bactérias mesófilas. A farinha de mandioca de Altos apresentou os menores índices de contaminação, com médias variando entre 2,58 e 3,04 UFC g⁻¹ em Log10^{x+1}. Já as amostras de Teresina exibiram médias que divergiram entre 4,49 a 4,89 UFC g⁻¹ em Log10^{x+1}. Ainda sim, dentro do limite máximo determinado em legislação. Para *Salmonella spp.*, não detectou-se presença em nenhuma das amostras, estando em consonância com os padrões. As farinhas de mandioca estudadas exibiram níveis de bactérias mesófilas dentro do limite máximo permitido e esterilidade para *Salmonella spp*, estando aptas para consumo humano.

Agradecimentos: Laboratório de Microbiologia do Núcleo de Estudos Pesquisas e Processamento de Alimentos (NUEPPA)/ UFPI.