



**PESQUISA DE COLIFORMES TOTAIS E TERMOTOLERANTES EM FEIJÃO  
(*Phaseolus vulgaris* L.) A GRANEL**

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

<sup>1</sup>Graduanda em Medicina Veterinária – Universidade Federal do Piauí – Teresina, Piauí

<sup>2</sup>Pós-graduação em Alimentos e Nutrição – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

<sup>3</sup> Pós-graduação em Ciência Animal – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

<sup>4</sup>Departamento de Morfofisiologia Veterinária – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

e-mail: lilianeximendes\_azevedo@hotmail.com

O Brasil foi o maior produtor mundial de feijão na safra 2009/2010, tendo produzido 3,6 milhões de toneladas. A presença de bactérias do gênero das enterobactérias, como a *Escherichia coli*, pode ser sugestiva de contaminação fecal, e índices de coliformes totais avaliam as práticas de higiene e sanificação aquém dos padrões requeridos para o processamento de alimentos. Para a pesquisa de bactérias do grupo coliformes totais e termotolerantes, utilizou-se a técnica do Número Mais Provável (NMP) e foram avaliadas 15 amostras de feijão (*Phaseolus Vulgaris* L.) provenientes do mercado público do município de Altos-PI. As análises foram realizadas no Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Núcleo de Estudos, Pesquisas e Processamento de Alimentos da Universidade Federal do Piauí (NUEPPA; UFPI). Com relação à enumeração de coliformes totais, observaram-se contagens entre  $<3$  a  $2,4 \times 10^3$  unidades formadoras de colônia por grama (UFC g<sup>-1</sup>), embora não existam limites estabelecidos para este grupo, a sua presença nos alimentos pode indicar que houve contaminação externa e servir de alerta para adoção de medidas que minimize tal contaminação, como a capacitação quanto às boas práticas de manipulação e produção de alimentos. Segundo a RDC Nº12 de 02/01/2001, a tolerância máxima permitida para coliformes termotolerantes em grãos é de  $10^2$  UFC g<sup>-1</sup>. Do total de amostras analisadas, 100% (15) apresentaram resultados negativos para coliformes termotolerantes, a ausência destes micro-organismos no feijão implica dizer que, a produção, transporte e comercialização dos grãos foram realizados em condições higiênico-sanitárias adequadas, uma vez que, a sua presença indicaria contaminação de origem fecal e a provável existência de micro-organismos causadores de doenças. Dessa maneira, conclui-se que o feijão (*Phaseolus Vulgaris* L.) vendido no mercado público de Altos-PI possui condições microbiológicas satisfatórias no que diz respeito às bactérias do grupo dos coliformes, respeitando, portanto, os limites impostos na legislação.

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