



FUNGOS E *Bacillus cereus* EM FARINHA DE TRIGO

Alves, V.C.², Almeida, C.K.S.¹; Cardoso Filho, F.C.³; Silva, M.C.M.³; Carvalho Filho, D.U.³; Calvet, R.M.³; Oliveira, J.M.G.¹; Oliveira, J.T.¹; Azevedo, M.L.X.¹ Muratori, M.C.S⁴

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

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

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

⁴Departamento de Morfofisiologia Veterinária - Universidade Federal do Piauí, email: verbenacalves@gmail.com

O uso da farinha de trigo na indústria de alimentos representa um importante papel no aspecto econômico e nutricional da alimentação humana. A análise da mesma é de suma importância, uma vez que o consumo de trigo nos países tropicais tem aumentado na ordem de 2,0 a 5,0% ao ano. O objetivo deste trabalho foi avaliar as condições higiênico-sanitárias da farinha de trigo utilizada no preparo do *fishburger*. Utilizaram-se dez amostras de 25 g da farinha de trigo utilizada na formulação do *fishburger* de tilápia (*Oreochromis niloticus*). Foram feitas diluições seriadas de 10^{-1} a 10^{-3} , utilizando solução salina. Para a contagem de *Bacillus cereus* transferiu-se uma alíquota de 0,1 mL das diluições decimais para placas de Petri com MYP, incubadas a 37°C por 24 horas. Após, foram contadas as colônias características e os resultados foram expressos em UFC/g e realizada a coloração de Gram para verificar a presença de bactérias em formato de bastonete Gram positivo. Também foram realizadas contagens de fungos a partir das diluições em BDA, incubadas por cinco a sete dias a 25,0°C. Em seguida, foram realizadas contagens e selecionadas as colônias fúngicas de *Aspergillus* e *Penicillium*, estas colônias foram transferidas para tubos com MEA a 25°C por sete dias. Após este período foram examinadas suas características macroscópicas e microscópicas. As colônias fúngicas foram identificadas utilizando as chaves próprias, baseando em meios de culturas recomendados para a identificação. Os resultados foram convertidos em \log_{10} . Somente uma amostra apresentou *Bacillus cereus* com valores de 1,30 ufc/g, porém isso representa um grande perigo à saúde do consumidor uma vez que toxina emélica produzida pelo *Bacillus cereus* é termoestável. Todas as amostras apresentaram fungos com valores que variaram de 1,00 a 2,76 ufc/g e após as contagens foram isolados *Aspergillus flavus* e *Penicillium* spp. Estes micro-organismos devem ser pesquisados com maior cuidado nos alimentos pela capacidade que têm de produzir micotoxinas, embora a simples presença destes fungos não indique contaminação por estas toxinas. As condições higiênico-sanitárias da farinha de trigo utilizada no preparo do *fishburger* se encontram dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.

Agradecimentos: Ao Núcleo de Estudos, Pesquisa e Processamento de Alimentos/CCA/UFPI