



PREVALÊNCIA DE *SALMONELLA* SPP E BACTÉRIAS MESÓFILAS EM ARROZ

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

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

²Mestrado em Alimentos e Nutrição - Universidade Federal do Piauí – UFPI.

³Mestrado em Ciência Animal – Universidade Federal do Piauí – UFPI.

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

Cultivado e consumido em todos os continentes, o arroz destaca-se pela elevada produção e área de cultivo, desempenhando papel estratégico tanto no aspecto econômico quanto social. A microbiota dos grãos de cereais é composta principalmente por micro-organismos provenientes do solo, contudo outros micro-organismos podem contaminar os grãos durante o processamento, por falhas de higiene no processo de fabricação. O presente estudo foi conduzido com o intuito de detectar a ocorrência de *Salmonella* spp. e bactérias mesófilas em grãos de arroz comercializados nos mercados centrais das cidades de Teresina e Altos. Nos mercados, foram coletadas 15 amostras (500 g) advindas de três boxes selecionados aleatoriamente, totalizando 30 unidades experimentais. Após a coleta, cada uma das amostras foi submetida a processo de homogeneização e quarteamento para obtenção de amostras de 100 g para análise laboratorial, seguida de avaliação microbiológica. A detecção de *Salmonella* spp em 25 g de amostra foi realizada por meio de pré-enriquecimento, seguido de enriquecimento seletivo e por confirmação preliminar das colônias típicas e a determinação de bactérias mesófilas foi realizada pelo método de plaqueamento em profundidade. Os resultados foram transformados em log₁₀, correlacionados e posteriormente, realizou-se análise de variância seguida de comparação de médias pelo teste SNK ao nível de 5% de significância. Quanto à quantificação de bactérias mesófilas, as amostras averiguadas exibiram médias que divergiram entre 3,01 e 4,30 UFC g⁻¹ em Log₁₀^{x+1}. Para *Salmonella* spp., não detectou-se presença em nenhuma das amostras. A legislação vigente no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento não estabelece limites para bactérias mesófilas e *Salmonella* em grãos de arroz. Estabelece apenas que produtos que apresentarem inadequado estado de conservação, incluindo processo de fermentação e mofo, serão desclassificados para o consumo. Os resultados obtidos foram confrontados com os limites estabelecidos para outros cereais e farinhas e verificou-se que as amostras analisadas encontraram-se dentro dos valores toleráveis, sendo apropriadas para consumo humano.

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