



CARACTERÍSTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE DERIVADOS DE ARROZ

Cardoso Filho, F.C.¹, Pinheiro, R.E.E.¹, Neves, J.A.², Furtado, J.A.L.², Lima, C.E.³,
Azevedo, M.L.X.³, Albuquerque, W.F.⁴, Muratori, M.C.S.⁵

¹Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí, e-mail: raizza_eveline@hotmail.com

²Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

³Graduação em Medicina Veterinária - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

⁴Departamento de Farmácia - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

⁵Departamento de Morfofisiologia Veterinária - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

O arroz ocupa lugar de destaque entre os demais grãos na dieta brasileira, sendo considerado alimento básico para cerca de 2,4 bilhões de pessoas. Por ser um alimento de grande consumo, pode aportar nutrientes ou representar riscos quanto à segurança alimentar caso ocorram contaminantes em seus produtos derivados. O Brasil está entre os dez principais produtores mundiais, com cerca de 11 milhões de toneladas colhidas anualmente. É um cereal muito versátil, podendo ser encontrado também nas formas flocadas e de massas. Neste estudo objetivou-se avaliar características higiênico-sanitárias de produtos derivados de arroz (flocão e massa). Foram analisadas 40 amostras, sendo 20 de flocão e 20 de massa, ambos os produtos advindos de quatro marcas, comercializadas em supermercados da cidade de Teresina, Piauí. O período de coleta foi entre os meses de janeiro e maio de 2011. Após a coleta, cada uma das amostras foi submetida a processo de homogeneização e quarteamento para análise laboratorial, seguida de avaliação microbiológica. Os parâmetros microbiológicos analisados incluíam: pesquisa de *Salmonella* spp., e determinação do número mais provável de coliformes a 35°C e a 45°C. Os resultados das contagens 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, utilizando o Pacote Estatístico SIGMASTAT. Constatou-se ausência de *Salmonella* em 100% das amostras. Para coliformes a 45°C, as amostras analisadas exibiram numeração média entre 0,47 a 1,2 NMP/ g em log 10^{x+1}, encontrando-se dentro do limite permitido. Os resultados para coliformes a 35°C apresentaram-se entre 0,99 a 2,77 NMP/ g, contudo a legislação brasileira não estabelece limites para essa determinação em relação aos produtos analisados. Concluiu-se que as amostras analisadas apresentavam condições microbiológicas em consonância com legislação vigente quanto à análise de coliformes a 45°C e *Salmonella* spp, sendo próprias ao consumo.

Agradecimentos: Núcleo de Estudos, Pesquisas e Processamento de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Piauí (NUEPPA, CCA, UFPI).