



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO ARROZ INTEGRAL PRODUZIDO NA FRONTEIRA OESTE/RS

Costa, PFP¹.; Bartz, J²; Nunes, SM³; Antonio, JC³; Silva, LH¹; Dias, ARG⁴.

1 – Professor(a) do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui/RS. 2 – Aluna de Mestrado do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal de Pelotas.

3 - Acadêmicas do Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade Federal do Pampa, Campus Itaqui/RS. 4 – Professor Orientador - Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel - Universidade Federal de Pelotas. (costapfp@yahoo.com.br)

O consumo de produtos integrais vem aumentando nos últimos anos, sendo de fundamental importância a identificação dos níveis de contaminação por microrganismos do arroz integral para avaliar as possíveis contaminações e prejuízos aos consumidores. Este trabalho objetivou quantificar os bolores, leveduras e a contagem de mesófilos aeróbios totais presentes no arroz integral produzido na região de Itaqui-RS. Foram coletadas amostras de arroz integral em uma indústria localizada em Itaqui-Rs. A contagem de bolores foi realizada em placas utilizando o meio de cultura PDA (*Potato Dextrose Agar*) adicionado de 0,1g.L⁻¹ de Cloranfenicol (antibiótico), incubado a 25°C por 5 dias e a contagem total de microrganismos aeróbios mesófilos em placas utilizado o meio de cultura PCA (*Plate Count Agar*), incubado a 35°C por 2 dias. Os resultados demonstraram que o arroz integral apresentou 1,1.10³ UFC.g⁻¹ amostra na contagem de bolores e leveduras e contagem de microrganismos aeróbios de até 1,7.10⁵ UFC.g⁻¹, no entanto os padrões microbiológicos previstos na RDC nº 12 de 2001 da ANVISA não estabelecem limites de contagens de mesófilos aeróbios e bolores e leveduras para o arroz integral. Porém esta análise pode servir como um indicativo indireto sobre as condições de armazenamento indicando se houve condições para desenvolvimento de microrganismos patogênicos como os fungos produtores de micotoxinas e bactérias comuns em cereais como o *Bacillus cereus*. Os padrões internacionais, tais como Codex Alimentarius recomendam que a contagem total de mesófilos não deve ultrapassar 10⁵UFC.g⁻¹ amostra.