
Determinação do Padrão Microbiológico e Aflatoxicológico de Barras de Cereais Produzidas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal de Pernambuco – Centro Acadêmico de Vitória.

Cecília Silva (I), Katharine Wanderley (I), Idjane Oliveira (I), Silvana Arruda (I)

(I) UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (Rua do Alto do Reservatório, s/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão, PE)

Resumo

A preocupação com a saúde, e hábitos alimentares saudáveis é crescente, por esse motivo a indústria lança mão de vários produtos para suprir a necessidade da população, e as barras de cereais surgem como alternativa de manter a saúde, por ser um alimento rico em fibras, proteínas e lipídios insaturados. A partir disso, foi realizada a elaboração de barra de cereal na qual foi acrescentada a farinha de caju e farinha de goiaba a alguns produtos usuais como a castanha, aveia, passas, gergelim, flocos de arroz, com finalidade de enriquecer ainda mais o valor nutricional. Para que seja realizada a análise sensorial da barra de cereal faz-se necessário a análise microbiológica, devido a importância de oferecer um alimento seguro à população. Por isso, este trabalho teve por objetivo determinar o padrão microbiológico e aflatoxicológico das barras de cereais produzidas no laboratório de técnica dietética. Foram analisadas tanto as matérias-primas quanto os produtos finais. Foi realizada análise da presença de fungos aflatoxigênicos das matérias-prima de acordo com a característica, a metodologia para alimentos em grãos foi usado o plaqueamento direto, e para alimentos em flocos ou farinha, o método do semeio da diluição. As 7 formulações preparadas com diferentes concentrações dos ingredientes, foram analisadas quanto à micro-organismos aeróbios, *Bacillus cereus*,

Referência:

CECÍLIA SILVA, KATHARINE WANDERLEY, IDJANE OLIVEIRA, SILVANA ARRUDA. Determinação do Padrão Microbiológico e Aflatoxicológico de Barras de Cereais Produzidas no Laboratório de Técnica Dietética da Universidade Federal de Pernambuco – Centro Acadêmico de Vitória.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-090

coliformes termotolerantes e fungos aflatoxigênico Os resultados mostraram que apenas uma (14,3%) formulação apresentou contaminação por *B. cereus* e todas as formulações foram negativas para coliformes termotolerantes, incluindo as matérias-primas. Duas (28,6%) formulações apresentaram incontáveis colônias fúngicas no meio DG-18 (*Penicillium*, *Fusarium*, *Aspergillus*) e fungos aflatoxigênicos no meio AFPA. As demais formulações e matérias-primas apresentaram poucas ou nenhuma colônia fúngica aflatoxigênica, indicando que as análises foram importantes para definir qual formulação apresenta maior risco de contaminação.

Palavras-Chave: bactérias, barra de cereal, farinha de goiaba, fungos

Agência de Fomento: