



QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA E FÍSICO-QUÍMICA DA CASTANHA-DO-BRASIL E SEUS DERIVADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE CHAPECÓ - SC.

Daniela Varnier¹
Débora Carneiro Leite²
Filomena Marafon³

Categoria: Pesquisa ⁴

Resumo: Devido as propriedades benéficas da castanha-do-brasil, que incluem elevado valor energético, proteico e biológico, presença de minerais como cálcio, magnésio, ferro, potássio e sódio, o seu consumo tem aumentado nos últimos anos. Desta forma analisar a qualidade microbiológica deste produto e seus derivados torna-se extremamente importante. Com isso o presente trabalho avaliou oito amostras de castanha-do-brasil comercializadas *in natura* e oito marcas de barras de cereais que continham a castanha-do-brasil em sua composição. As amostras foram adquiridas na cidade de Chapecó-SC. Avaliou-se os parâmetros microbiológicos de coliformes totais, coliformes termotolerantes - *Escherichia coli*, bactérias mesófilas aeróbias e bolores e leveduras, além dos parâmetros físico-químicos de umidade e cinzas. Os resultados encontrados atendem a legislação para coliformes totais e termotolerantes. Para mesófilos, os valores variaram de $2,0 \times 10^1$ UFC/q a $1,4 \times 10^2$ UFC/q para as barras de cereais, e de $<1,0 \times 10^1$ a $4,7 \times 10^3$ UFC/q para castanhas. Para bolores e leveduras obtivemos resultados na faixa de $<1,0 \times 10^1$ UFC/q a $1,3 \times 10^1$ UFC/q para as barras de cereais, e de $<1,0 \times 10^1$ a $9,0 \times 10^1$ UFC/q para castanhas. Estes dois últimos parâmetros avaliados não são exigidos na legislação RDC nº12/2001 (ANVISA), sendo avaliados neste trabalho pois são comumente utilizados como indicadores de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e quando presente em grande número, sugerem condições inadequadas de higiene durante o processamento, utilização de matéria-prima inadequada e/ou más condições de manipulação e comercialização, podendo assim trazer danos a saúde do consumidor. Para os parâmetros físico-químicos, os valores de umidade variaram de 1,98% a 12,47%, estando estes dentro da legislação que prevê valores abaixo de 15%. Já para cinzas os valores variaram de 3,95 % a 8,90 %, sendo que o esperado é de 0,3 a 3,3 %. Estes valores elevados podem ser atribuídos a alta concentração de minerais nas oleaginosas.

Palavras chave: Avaliação microbiológica; avaliação físico-química; castanha-do-brasil; segurança alimentar.

1 Técnica Administrativa em educação. Especialista. Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó-SC. contato: daniela.varnier@uffs.edu.br

2 Professora da Universidade Comunitária da Região de Chapecó, Mestre em Ciências Ambientais – Unochapecó. E-mail: deby@unochapeco.edu.br

3 Técnica Administrativa em educação, Especialista. Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó-SC. contato: filomena.marafon@uffs.edu.br

4 Formato: Pôster