



ANÁLISE DE BACTÉRIAS MESÓFILAS E *Salmonella* SPP. EM FEIJÃO

Lima¹, C.E.; Costa, J.A.¹; Oliveira, J.T.¹; Azevedo, M.L.X.¹; Alves, V.C.²; Pinheiro, R.E.E.³; Cardoso Filho, F.C.³; Muratori, M.C.S.⁴

¹Graduação em Medicina Veterinária – Universidade Federal do Piauí – Teresina, Piauí

²Pós-graduação em Alimentos e Nutrição – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

³Pós-graduação em Ciência Animal – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

⁴Departamento de Morfofisiologia Veterinária – Universidade Federal do Piauí - Teresina, Piauí

e-mail: criz_evangelista@hotmail.com

A contagem elevada de bactérias heterotróficas mesófilas em alimentos perecíveis pode ser indicativa de abuso no armazenamento em relação ao binômio tempo/temperatura. As salmonelas são as maiores causadoras de toxi-infecções alimentares humana, representando cerca de 10 a 15% dos casos de gastroenterite aguda no mundo. Objetivou-se avaliar as condições higiênico-sanitárias do feijão a granel comercializado nos Mercados Centrais de Altos e de Teresina, PI. Em cada mercado foram sorteados ao acaso 3 boxes, coletando-se desses cinco amostras de feijão a granel com 500g, totalizando 30 amostras. Após a coleta, o material para análise foi encaminhado ao Laboratório de Controle Microbiológico do Núcleo de Estudos Pesquisas e Processamento de Alimentos (NUEPPA/CCA/UFPI). O procedimento para cada amostra foi iniciado com a trituração dessas em liquidificador e em seguida foi utilizada a metodologia decimal seriada (10^{-1} a 10^{-3}). A quantificação de bactérias heterotróficas mesófilas foi realizada pelo método de plaqueamento em profundidade utilizando meio Plate Count Agar (PCA) e a detecção de *Salmonella* spp. em 25g de amostra foi obtida através do meio de pré-enriquecimento, enriquecimento seletivo e por confirmação preliminar das colônias típicas. O Ministério da Saúde não especifica limites de tolerância para contagem padrão em placas de bactérias heterotróficas mesófilas para feijão. Na totalidade de amostras analisadas foram identificadas bactérias heterotróficas mesófilas, sendo que os menores índices de contaminação foram representados através do feijão comercializado em Altos, com variação de médias entre 2,77 e 4,23 UFC/g em \log_{10}^{x+1} , enquanto as médias do feijão comercializado em Teresina variaram entre 3,72 e 4,29 UFC/g em \log_{10}^{x+1} . Em nenhuma das amostras foi detectada a presença de *Salmonella* spp., estando em acordo com a legislação. Os feijões avaliados apresentaram baixa contagem de bactérias heterotróficas mesófilas e ausência de *Salmonella* spp., logo não oferecem perigos de natureza microbiológica e possuem qualidade higiênico-sanitária satisfatória.

Agradecimentos: ao NUEPPA/CCA/UFPI e à Dr^a Christina Muratori pela orientação