



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Estudo microbiológico da farinha de banana (*Musa sapientum L.*): Cultivar prata

Roberta P. MONTEIRO, Kívia A. G. SILVA, Ruann R. COSTA, Erasto F. ASSIS NETO, Aline K. P. ARAÚJO.

Roberta Pereira Monteiro

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, campus III 58220-000 Bananeiras-PB

E-mail: betinagba@hotmail.com

O Brasil é o 2º maior produtor mundial de banana, com ampla disseminação da cultura em seu território. Economicamente, a banana destaca-se como a segunda fruta mais importante em área colhida, quantidade produzida, valor da produção e consumo. É cultivada por grandes, médios e pequenos produtores, sendo 60% da produção proveniente da agricultura familiar. Os alimentos podem veicular diversos microrganismos patogênicos, e essa contaminação representa um perigo à saúde pública, motivo de preocupação dos órgãos de vigilância sanitária, caso as condições de higiene durante o processamento sejam inadequadas. A elaboração de novos produtos alimentícios ou o enriquecimento de produtos de panificação, por exemplo, é uma proposta válida à promoção da saúde da população infantil de baixa renda, visto que alimentos enriquecidos com farinha de banana podem auxiliar na manutenção das defesas imunológicas graças aos seus aportes de vitaminas C e B, em minerais e em oligoelementos variados. Dessa forma, o presente trabalho tem por objetivo fazer uma avaliação microbiológica da farinha de banana da cultivar prata. A avaliação da qualidade microbiológica das amostras foi conduzida no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da UFPB Campus III – Bananeiras - PB, sendo efetuadas as análises a seguir: Coliformes Termotolerantes, sendo utilizada a técnica do Número Mais Provável (NMP); Fungos filamentosos e bactérias leveduriformes; *Salmonella* spp. e *Staphylococcus aureus*. Sendo realizadas utilizando-se o método de plaqueamento por superfície, conforme metodologia proposta por APHA (2001). As amostras foram realizadas em triplicata, sendo coletadas 25 g de amostra para cada análise e colocadas em água peptonada (0,1%) estéril; posteriormente foram feitas as diluições seriadas para inoculação dos diferentes meios de cultura utilizados no experimento. Os resultados obtidos permitem identificar o produto analisado como adequado ao Regulamento Técnico de Padrões Microbiológicos para Alimentos pela Resolução RDC nº 12 da ANVISA (BRASIL, 2001). Para avaliação microbiológica os resultados foram Coliformes Termotolerantes <3 NMP/g de amostra, Fungos filamentosos e bactérias leveduriformes <1x10² UFC/g de amostra e pesquisas de *Salmonella* spp. e *S. aureus* ausência dos mesmos, estando assim de acordo com os padrões estabelecidos pela RDC nº 12 da ANVISA. O que comprova a eficácia na produção da farinha, quanto à qualidade higiênico sanitária, assim podendo ser comercializado e/ou utilizado em formulações de inúmeros alimentos, sem comprometer ou influenciar na qualidade de seus produtos junto à saúde do consumidor.

Palavras-chave: banana cultivar prata, microbiológica, condições de higiene, farinha.

