

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA FARINHA E AMIDO DE FRUTA-PÃO

MOREIRA, D.K.T.(2); CARVALHO, A.V.(1); OLIVEIRA, J.A.R.(2); MARTINS, L.H.S.(2).;
SILVA, Z.R.(2); CHISTÉ, R. C. (2);

- 1) Embrapa Amazônia Oriental – Travessa Dr. Enéas Pinheiro, s/n, Bairro: Marco – CEP: 66095-100, Belém – PA. E-mail: anavania@cpatu.embrapa.br.
- 2) Universidade Federal do Pará – UFPA. E-mail: deborataketa@yahoo.com.br

A fruta-pão (*Artocarpus altilis*), originária de ilhas do sul do Pacífico, está hoje espalhada por várias regiões tropicais e subtropicais do mundo. Apresenta-se, sob duas variedades: apyrena (sem sementes) e seminífera (com sementes). A polpa da fruta-pão sem sementes é vista com interesse por ser rica em calorias, carboidratos, água, vitamina B₁, B₂, C, cálcio, fósforo, ferro, tendo baixo teor de gorduras, podendo sua polpa ser aproveitada como fruta seca, farinha panificável e fonte para extração de amido. Produtos que se destinam a mercados mais exigentes devem obedecer a rígidos padrões de controle de contaminação, uma vez que, entre os vários parâmetros que determinam a qualidade de um alimento, os mais importantes são aqueles que definem as suas características microbiológicas. A avaliação da qualidade microbiológica de um produto fornece informações que permitem avaliá-lo quanto às condições de processamento, armazenamento e distribuição para o consumo, sua vida útil e quanto ao risco à saúde. O objetivo deste trabalho foi caracterizar microbiologicamente a farinha e o amido obtidos de fruta-pão da variedade apyrena. As análises microbiológicas realizadas foram bolores e leveduras, contagem padrão, coliformes totais e fecais, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella*. Observou-se, tanto para a farinha quanto para o amido obtido de fruta-pão, ausência de coliformes totais e fecais, *Salmonella* sp e *Staphylococcus aureus*. Para a contagem padrão, observou-se valores de 1×10^2 UFC/g e 2×10^2 UFC/g para a farinha e o amido, respectivamente e para bolores e leveduras, valores de 2×10^2 UFC/g para a farinha e 3×10^2 UFC/g para o amido obtido de fruta-pão. Todas as análises microbiológicas apresentaram valores abaixo dos estabelecidos pela legislação brasileira, indicando boas condições de higiene durante o processamento e armazenamento dos produtos, além de condições pouco favoráveis para o desenvolvimento de microorganismos, devido à baixa atividade de água dos mesmos.

Palavras-chave: *Artocarpus altilis*; minerais; microbiologia;