

AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE FUNGOS EM TEMPEROS DESIDRATADOS COMERCIALIZADOS NO MERCADO DO PORTO, CUIABÁ-MT

OLIVEIRA, K.C.¹
ARRUDA, G.L.²
OLIVEIRA, J.C.¹
GOMES PEDRO, F.G.²
TAKAHARA, D.T.³
HAHN, R.C.³
OLIVEIRA, A.P.¹

¹*Campus Bela Vista - Instituto Federal de Mato Grosso*

²*Campus Cuiabá / IF MG - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso Campus Cuiabá - Bela Vista*

³*Faculdade - Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá, Faculdade de Medicina*

Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

Eixo temático | Track category:

Microbiologia de Alimentos (MI)

Palavras-chave | Keywords:

Condimentos

Fungos

CONTAMINAÇÃO

Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

Os temperos são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Estes podem ser contaminados na sua origem, estocagem, transporte e/ou manipulação, por esporos bacterianos, fungos e leveduras e, desta forma podem veicular microrganismos patogênicos ao ser humano, sendo possíveis vetores responsáveis por doenças transmitidas pelos alimentos (DTA). Ante ao exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de fungos em quatro tipos de temperos desidratados mais comercializados no mercado do Porto, Cuiabá-MT: orégano (*Origanum vulgare* L.), alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.), manjeriço (*Ocimum basilicum* L.) e pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.). As amostras foram coletadas em triplicata e preparadas de acordo com a Instrução Normativa N° 62 de 26 de Agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Em seguida, foram semeadas em placas contendo ágar Sabouraud com cloranfenicol (100 mg/L) com auxílio de alças de Drigalsk. Posteriormente foram incubadas em estufa D.B.O a 27°C. Todas as análises foram feitas em triplicata. Os cálculos da contagem de unidades formadoras de colônias (UFCs) foram feitos de acordo com a Instrução Normativa N° 62 de 26 de agosto de 2003 do MAPA. Os resultados obtidos indicaram a presença dos seguintes fungos: *Absidia* spp; *Alternaria* spp; *Aspergillus* spp; *Cladosporium* spp; *Micelia sterilia*; *Mucor* spp; *Paecylomyces* spp e *Penicillium* spp. A presença destes microrganismos nas amostras indica que estes produtos são de fácil contaminação, uma vez que são vendidos in natura e não passam por nenhum processo tecnológico ficando susceptível a contaminação microbiológica, o que pode acarretar riscos a saúde do consumidor e a

modificação das características organolépticas. Nesse contexto, sugere-se a criação de uma legislação específica ou atualização da legislação vigente para melhor controle de qualidade desses produtos.