



SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE FARINHA DE TRIGO ACONDICIONADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS COM MICROFUIROS

Ana Luiza Coeli Cruz Ramos (Autor), Luciana Rodrigues da Cunha (Orientador), BARBARA MOREIRA INACIO CARDOSO (Co-Autor), MICHELE CRISTINA VIEIRA (Co-Autor), UELINTON MANOEL PINTO (Co-Autor)

A prática de microperfurar embalagens de produtos farináceos visa facilitar o empilhamento para o transporte e armazenamento. Porém, a presença de um microfuro na embalagem poderia acarretar em riscos ao consumidor, por se tornar via de acesso de micro-organismos patogênicos e deterioradores ao alimento embalado. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a segurança microbiológica de amostras de farinha de trigo acondicionadas em pacotes plásticos de polietileno. Um pool de micro-organismos (*Salmonella*, *Escherichia. coli*, *Bacillus. cereus* e *Staphylococcus. aureus*), na concentração de 1.0×10^8 UFC/ml de cada micro-organismo, foi aplicado através de swabs, no painel principal de 108 embalagens de farinha de trigo de 1Kg, divididas em 3 grupos, G1 (grupo controle), G2 (grupo com microfuros de tamanho padrão) e G3 (grupo com microfuros de tamanho fora do padrão). As embalagens foram incubadas à 37°C por 180 dias. As análises microbiológicas foram realizadas nos tempos 1, 3, 07, 15, 30, 60, 90, 120, 150 e 180 dias de armazenamento para detecção e enumeração de cada micro-organismo testado, a fim de avaliar migração desses micro-organismos através dos microfuros. Os resultados mostraram que não houve migração de nenhuma das quatro bactérias testadas, indicando que nas condições avaliadas, os filmes microperfurados podem ser considerados seguros do ponto de vista microbiológico.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Ouro Preto