

## INDICADORES MICROBIOLÓGICOS DE QUALIDADE DE AMÊNDOAS DE CASTANHA DE CAJÚ COZIDAS COMERCIALIZADAS POR UMA EMPRESA DO MUNICÍPIO DE CERRO CORÁ - RN

Melina Santos<sup>1</sup>; Melissa Santos<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Discente do curso Superior Tecnologia em Alimentos

Email: melina\_dayane@hotmail.com

<sup>2</sup> Discente do curso Superior Tecnologia em Alimentos

Email: melissa\_deisy@hotmail.com

### Introdução

A amêndoa de castanha de caju (*Anacardium occidentale L.*) destaca-se como o principal produto da cajucultura no Brasil, e atualmente, o Rio Grande do Norte ocupa a 3ª posição no ranking da produção nacional de castanha de caju *in natura*. A produção e a comercialização da castanha de caju representa uma das mais importantes atividades tradicionais no Estado, já que o setor oferece grande potencial para a geração de renda, emprego e desenvolvimento tanto na propriedade rural quanto nas agroindústrias localizadas nas zonas urbanas. A maior concentração das áreas de cajueiros no estado potiguar está localizada nos municípios de Serra do Mel, Cerro Corá, Macaíba, Pureza e Severiano Melo (CONAB, 2016).

Segundo a Embrapa (2000), o processo mecanizado de beneficiamento da castanha de caju caracteriza-se pela operação de descasque ou corte automático da castanha. É uma operação delicada e dificultada pela estrutura da casca, que por ser elástica e dura, favorece a ocorrência de danos e, conseqüentemente, a contaminação da amêndoa.

Diante disso, ressalta-se a importância da segurança microbiológica das amêndoas de castanha de caju tendo em vista que alimentos contaminados podem constituir-se em um importante veículo de disseminação de doenças transmitidas por alimentos (DTA's).

Portanto, o presente estudo teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de amêndoas de castanha de caju cozidas, produzidas e comercializadas pela empresa Produtos MB, localizada na zona rural do município de Cerro Corá - RN, através das análises de Coliformes totais e termotolerantes (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, bolores e leveduras).

### Metodologia

Foram coletadas assepticamente (em sacos de 100 g), 5 amostras de amêndoas de castanha de caju cozidas, no dia 02 de dezembro de 2016, na empresa Produtos MB situada na zona rural do município de Cerro Corá/RN. Em seguida, foram encaminhadas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, câmpus Currais Novos para determinação do número mais provável de coliformes a 35 °C e a 45 °C (NMP/g), pesquisa de *Staphylococcus aureus*, e contagem de bolores e leveduras.

### Preparo da amostra

As amêndoas de castanha de caju foram trituradas com auxílio de almofariz e pistilo e depois 25 g da amostra (5 g de cada amostra) foram pesadas e transferidas para 225 mL de solução salina (obtendo, assim, a diluição 10<sup>-1</sup>). Em seguida, pipetou-se 1 mL da diluição 10<sup>-1</sup> para um tubo de ensaio contendo 9 mL de salina (diluição 10<sup>-2</sup>) e 1 mL da diluição 10<sup>-2</sup> para outro tubo contendo 9 mL de salina, resultando na diluição 10<sup>-3</sup>. Para cada análise, utilizou-se duplicata de cada diluição.

### Análise de Coliformes totais e *Escherichia coli*

Uma alíquota de 1,0 mL de cada diluição foi retirada e transferida para tubos de ensaio (incluindo tubos de Durhan invertidos para o crescimento de coliformes totais) contendo 9,0 mL de caldo Lauril Sulfato Triptose (LST). Em seguida, encubaram-se os tubos de LST em estufa bacteriológica a 35 °C por 24 horas e observou-se se houve crescimento microbiano e produção de gás.

#### **Análise de *Staphylococcus aureus***

Uma alíquota de 0,1 mL de cada diluição foi retirada e transferida para placas de petri contendo o meio Ágar Baird Parker (ABP) suplementado com gema de ovo já solidificado. As placas foram incubadas a 35 °C por 24 horas e observou-se se houve crescimento de colônias típicas de *S. aureus* que são colônias pretas, circulares, pequenas, lisas, convexas, com bordas esbranquiçadas e perfeitas, rodeadas por uma zona opaca e/ou um halo transparente.

#### **Análise de Bolores e Leveduras**

Uma alíquota de 0,1 mL de cada diluição foi retirada e transferida para placas de petri contendo o meio Potato Dextrose Agar (Ágar Batata Dextrose –PDA) já solidificado. As placas foram incubadas a 25 °C por 5 dias e observou -se se houve crescimento microbiano.

#### **Resultados e discussão**

Das 5 amostras de amêndoas de castanha de caju obtidas na empresa Produtos MB, nenhuma resultou positiva para Coliformes totais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e Bolores e Leveduras.

Dessa forma, os resultados obtidos, além de reforçar a boa qualidade microbiológica do produto (amêndoas de castanha de caju- Produtos MB) indicam que o processamento das amêndoas é realizado em boas condições higiênico-sanitárias, seguindo os princípios das Boas Práticas Agrícolas e de Fabricação (BPF's).

#### **Conclusões**

Em virtude da ausência de Coliformes totais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, Bolores e Leveduras conclui-se que as amêndoas de castanha de caju comercializadas pela empresa Produtos MB são de ótima qualidade microbiológica, indicando que são processadas em ótimas condições higiênico-sanitárias.

**Palavras-Chave:** Amêndoas de castanha de caju; Qualidade microbiológica; Análise microbiológica.

#### **Fomento**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Currais Novos.

#### **Referências**

**CASTANHA-DE-CAJU – RIO GRANDE DO NORTE CONJUNTURA MENSAL – AGOSTO 2016 (Conab).** Rio Grande do Norte: Frota & Cia, 05 ago. 2016.

PAIVA, F.F.A.; SILVA NETO, R.M. da; PAULA PESSOA, P.F.A. de. **Minifábrica de processamento de castanha de caju.** Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2000. 22p. (Embrapa Agroindústria Tropical. Circular Técnica, 07).