



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



AValiação DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE BISCOITOS ELABORADOS COM FARINHA DE SUBPRODUTOS DO CAFÉ

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

RODRIGUES; Mariana Aranda Rodrigues¹, DELORME; Mariana Moysés², LIMA; Adriene Ribeiro³, UEKANE; Thais Matsue⁴

RESUMO

Avaliação da qualidade microbiológica de biscoitos elaborados com farinha de subprodutos do Cacafé Mariana Aranda Rodrigues - mariana_aranda@id.uff.br Mariana Moysés Delorme - marianadelorme@id.uff.br Adriene Ribeiro Lima - adriene@id.uff.br Thais Matsue Uekane - thaisuekane@id.uff.br O café é uma das principais commodities do mundo, sendo o Brasil o maior produtor mundial. Estudos indicam que durante o processamento do café, 45-50% do fruto não é aproveitado para produção da bebida e pode ser descartado de forma inadequada, tornando-se um problema ambiental. Estes subprodutos apresentam elevadas quantidades de nutrientes, como por exemplo, fibras alimentares, proteínas entre outros. A elaboração de produtos alimentícios a partir desses subprodutos agroindustriais pode ser uma alternativa para garantir seu destino adequado e agregar valor nutricional a estes. Os biscoitos são produtos de alto consumo entre os brasileiros e podem ser produzidos com diferentes proporções de farinha desses subprodutos, sendo relevante para o consumidor, para a indústria de alimentos e para os produtores de café. No entanto, existe uma preocupação com a segurança de novos produtos elaborados, a fim de que atendam aos padrões microbiológicos preconizados pela legislação. Objetivou-se com o presente trabalho elaborar biscoitos do tipo “cookie” com diferentes proporções de farinha de subproduto de café e avaliar sua qualidade e inocuidade. Amostras de biscoitos foram elaboradas com farinha de trigo, manteiga, açúcar, sal, bicarbonato de sódio, água e com diferentes proporções de farinha de subproduto: 10% (B10), 20% (B20) ou 30% (B30). Foram avaliados todos os indicadores microbiológicos preconizados pela legislação vigente para biscoitos. As análises incluíram a contagem de *Escherichia Coli* pelo Método do Número Mais Provável - NMP, a contagem de estafilococos coagulase positiva, a contagem de bolores e leveduras bem como a contagem de *Bacillus cereus* presuntivo por meio da contagem de unidades formadoras de colônia (UFC) por grama (g) e detecção de *Salmonella* spp em 25g de biscoito. Todas as amostras de biscoitos apresentaram ausência de *Salmonella* em 25g, com contagens <3 NMP/g para *E. coli* e <10² UFC/g para estafilococos coagulase positiva, bolores e leveduras e *Bacillus cereus* presuntivo.

¹ Universidade Federal Fluminense, mariana_aranda@id.uff.br

² Universidade Federal Fluminense, marianadelorme@id.uff.br

³ Universidade Federal Fluminense, adriene@id.uff.br

⁴ Universidade Federal Fluminense, thaisuekane@id.uff.br

Concluiu-se que os biscoitos do tipo “cookie” elaborados com farinha de subproduto de café atenderam aos padrões microbiológicos de segurança para o consumo.

PALAVRAS-CHAVE: Avaliação microbiológica, Biscoito, Café, Subproduto

¹ Universidade Federal Fluminense , mariana_aranda@id.uff.br
² Universidade Federal Fluminense, marianadelorme@id.uff.br
³ Universidade Federal Fluminense, adrieneilma@id.uff.br
⁴ Universidade Federal Fluminense, thaisuekane@id.uff.br