

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ERVA-MATE (*ILEX PARAGUARIENSIS* ST. HIL) REALIZADO PELA CONTAGEM DE BACTÉRIAS ATRAVÉS DA ANÁLISE DE COLIFORMES A 45°.

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

OLIVEIRA; Emylly Raquel dos Santos ¹, MORAES; Sandra Souza de Andrade ², FREITAS; Rosinete da Silva Ferreira Freitas ³, ALVES; Maria Aparecida Barbosa da Silva ⁴

RESUMO

Introdução: A erva-mate, “Erva de Tereré” ou “de Tererê” (*Ilex paraguariensis saint hillarie*) é a matéria prima obtida exclusivamente pela secagem e fragmentação de folhas e ramos, destinados ao preparo de “chimarrão” ou “tereré”; bebidas estas altamente consumidas nos países sul-americanos. O grupo dos Coliformes totais inclui todas as bactérias na forma de bastonetes gram-negativos, não esporogênicos, aeróbios ou anaeróbios facultativos, capazes de fermentar a lactose com produção de gás, em 24 a 48 horas a 35°C. Esta definição é a mesma para o grupo de coliformes a 45°C, porém, restringindo-se aos membros capazes de fermentar a lactose com produção de gás, em 24 horas a 44,5 - 45,5°C. O índice de Coliformes a 45°C é empregado como indicador de contaminação fecal e avalia as condições higiênico-sanitárias deficientes, visto presumir-se que a população deste grupo é constituída de uma alta proporção de *Escherichia coli*, que tem uma tendência de se modificar de organismo comensal para um patógeno oportunista e para uma bactéria extremamente especializada. Devido a erva ser um produto extremamente desidratado, poucos são os microrganismos que podem se multiplicar nesta matéria prima. Entretanto, deve haver condições físicas e nutricionais para favorecer o seu desenvolvimento assim como o tempo e as condições de armazenamento relacionadas aos tipos de embalagens podendo favorecer o desenvolvimento destes microrganismos **Objetivo:** Com base nestas informações, o presente trabalho teve como objetivo quantificar e avaliar a qualidade higiênico sanitária de amostras de ervas de Tereré comercializadas no município de Cuiabá-MT. **Método:** Os diagnósticos foram realizados através da análise de Coliformes a 45°C presentes em diferentes marcas comerciais de erva-mate vendidas de forma a granel e em embalagem. Foi realizado a partir das diluições 10⁻¹, 10⁻² e 10⁻³ em Solução Salina Peptonada 0,1%, onde retirou-se alíquotas de 1 mL que foram transferidos para tubos de ensaio em triplicata, contendo Caldo Lauril Sulfato Triptose. Após homogeneização os tubos foram incubados a 35° C durante 48 horas. Repicou-se os tubos positivos (turvos e com presença de gás nos tubos de Durham), com auxílio de alça de níquel-cromo flambada para tubos contendo Caldo *Escherichia coli* (EC), respectivamente. Posteriormente estes foram incubados a 45°C por 48 horas. O resultado foi expresso em NMP/g de Coliformes a 45°C (HITCHINS, 1992). **Resultado:** Verificou-se que 90% das 10 amostras analisadas atenderam à Resolução de Diretoria Colegiada nº 12 de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, para Coliformes a 45°C (5x10

¹ Graduanda em Nutrição pela UNIC , emyllyelya@gmail.com

² Graduanda em Nutrição pela UNIC , sandrasouzamoraes@hotmail.com

³ Graduanda em Nutrição pela UNIC , Rosinetefreitas179@gmail.com

⁴ Graduanda em Nutrição pela UNIC , Barbosaaparecidamaria1978@gmail.com

NMP/G). A amostra que excedeu ao limite estabelecido é comercializada do tipo a granel. **Conclusão:** Os resultados obtidos nos inferem afirmar que é boa a qualidade higiênico-sanitária das marcas de Ervas de Tereré analisadas. Destaca-se que a única amostra com índice acima da tolerância é comercializada a granel, levando a uma preocupação com essa forma de comercialização.

PALAVRAS-CHAVE: Coliformes, *Ilex paraguariensis*, Qualidade higiênico-sanitária

¹ Graduanda em Nutrição pela UNIC , emyllyelya@gmail.com

² Graduanda em Nutrição pela UNIC , sandrasouzamoraes@hotmail.com

³ Graduanda em Nutrição pela UNIC , Rosinetefreitas179@gmail.com

⁴ Graduanda em Nutrição pela UNIC , Barbosaaparecidamaria1978@gmail.com