

## Sessão 8

### Nutrição e Comercialização de Alimentos

059

**AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA ERVA-MATE (ILEX PARAGUARIENSIS) COMERCIALIZADA NA CIDADE DE SANTO ÂNGELO/RS.** Ana Carolina Ritter, Letícia Beatriz Matter (orient.) (URI).

O Rio Grande do Sul é conhecido pelo costume tradicional do chimarrão, tendo como base a erva-mate, *Ilex paraguariensis*. Os fungos, organismos eucarióticos, podem se adaptar facilmente em alimentos desidratados devido à produção de esporos que são resistentes a este tipo de condição. Porém estes microrganismos, são indesejáveis nos alimentos, pois podem produzir micotoxinas. Este trabalho teve como objetivo verificar o grau de contaminação dos vários tipos de erva-mate comercializadas na cidade de Santo Ângelo e nos fornecer informações sobre as condições higiênico-sanitárias em que a erva-mate está sendo processada. As análises foram realizadas com 23 amostras adquiridas no comércio da cidade de Santo Ângelo/RS, no período de março a maio de 2004. 1g de amostra foi diluída até  $10^{-3}$  e semeada em Ágar Batata pela técnica de semeadura em superfície para contagem de bolores e leveduras. Estas diluições foram plaqueadas em triplicata para se obter a média das contagens. Após a análise das 23 amostras pode-se verificar que todas apresentaram contaminação por bolores e leveduras. A legislação atual, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, não exige mais a contagem de bolores e leveduras na erva-mate, no entanto, segundo os padrões de qualidade previstos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a Portaria SVS/MS nº 451 de 19/09/1998 previa no máximo 1000 ufc de bolores e leveduras por g do produto. Nesta pesquisa pode-se verificar que 47, 83% das amostras encontraram-se acima dos limites que eram permitidos pela antiga legislação. Mostrando esta alta contaminação fúngica presente nas amostras de erva-mate comercializadas em Santo Ângelo, concluímos que estes dados reforçam a importância de existir um controle de qualidade maior na produção da erva-mate, inclusive com o monitoramento da qualidade microbiológica do produto final sendo exigido por lei.