

## **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ERVA-MATE (*Ilex paraguariensis* St. Hilaire) UTILIZADA NO PREPARO DO CHIMARRÃO COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE DOIS VIZINHOS - PR**

Rafaela Mendes Ferron (UTFPR), Fernanda Mazzon Da Silva (UTFPR), Marcela Tostes Frata (UTFPR), Lorena Clara Cruz (UTFPR), Carlos Eduardo Brittes De Lima (UTFPR), Fernando Reimann Skonieski (UTFPR); E-mail: fer.mazzon@hotmail.com

A erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.) é uma planta nativa da América do Sul e muito consumida em países como Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai. No Brasil, a principal região consumidora de erva-mate é a região sul, principalmente na forma de chimarrão, tererê e chá mate. Alguns fatores como a forma de manipulação e o local de armazenamento da erva-mate, podem colaborar para o aparecimento e proliferação de bactérias e fungos, que podem ser prejudiciais à saúde humana. O objetivo deste trabalho foi efetuar análises microbiológicas em seis marcas comerciais de erva-mate disponíveis no município de Dois Vizinhos, PR, a fim de verificar estavam apropriadas para consumo, por meio da contagem total de aeróbios mesófilos, coliformes totais e termotolerantes, e de bolores e leveduras. Os resultados obtidos foram comparados com a legislação brasileira e com recomendações da Organização Mundial da Saúde para esse tipo de produto. Apenas três marcas apresentaram resultados positivos para coliformes, que variaram de 0,36 a 2,3 NMP/g para coliformes totais e 0,92 a 2,3 NMP/g para coliformes termotolerantes, sendo, portanto, abaixo dos limites previstos pela legislação que prevê valores inferiores a  $1 \times 10^3$  NMP/g para coliformes termotolerantes. Embora a legislação brasileira não estipule parâmetros para a determinação de coliformes totais, sua presença pode se usada como parâmetro para avaliação das condições higiênicas, pós sanitização ou pós processamento, da ineficiência em tratamentos térmicos ou multiplicação durante o processamento e estocagem. A contagem total de aeróbios mesófilos variou de  $2,5 \times 10^2$  a  $2,5 \times 10^4$  UFC/g, sendo abaixo do limite de  $1 \times 10^7$  UFC/g. A contagem de bolores e leveduras variou de  $5,3 \times 10^1$  a  $1,6 \times 10^2$  UFC/g, portanto, dentro do padrão estabelecido, que deve ser inferior a  $1 \times 10^4$  UFC/g. Entretanto, a contaminação fúngica pode levar à produção de micotoxinas, que são termorresistentes e, dessa forma, não são destruídas no preparo do chimarrão. Portanto, verificou-se a presença de coliformes totais e termotolerantes, aeróbios mesófilos e bolores e leveduras em algumas amostras de erva-mate, porém todas as marcas atenderam aos parâmetros estabelecidos pela legislação brasileira e pela Organização Mundial da Saúde. Porém, a presença de tais microrganismos pode

evidenciar falhas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e levar ao risco da presença de micotoxinas.

**Palavras-chave:** análise microbiológica, segurança do alimento