

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA FARINHA DE TRIGO (*Triticum aestivum*) COMERCIALIZADA NA REGIÃO DE JOAÇABA, SC, BRASIL

BECKER, Marcio Luiz¹, DEGENHARDT, Roberto¹

¹Laboratório de Bioprocessos, Curso de Ciências Biológicas, UNOESC

O trigo (*Triticum aestivum*) é um cereal mundialmente consumido na forma de farinha, sendo uma matéria-prima muito importante na alimentação e nutrição humana. A farinha é frequentemente utilizada em preparos industriais e domésticos de alimentos, e podem vir a ser um bom veículo para contaminantes que, por ventura, não sejam eliminados durante o processo de industrialização. Este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar a qualidade das farinhas de trigo (*Triticum aestivum*) comercializadas na região de Joaçaba, SC. Foram coletadas onze amostras de diferentes marcas em estabelecimentos da região de Joaçaba e analisados os parâmetros microbiológicos (enumeração de *Escherichia coli* e *Bacillus cereus*, e detecção de *Salmonella* spp), físico-químicos (umidade, cinzas e proteína), microscópicos e de rotulagem, e os resultados foram confrontados com padrões fixados pelas legislações vigentes. As análises demonstraram boa qualidade microbiológica já que todas as amostras enquadraram-se dentro dos limites fixados pela RDC 12 de 2001. A avaliação das características físico-químicas permitiu classificar 81,82% das amostras como farinha “tipo I”, em função dos teores de cinzas. Em relação ao teor de umidade, todas as amostras apresentaram resultados em conformidade com os requisitos legais, da mesma forma que demonstraram os resultados das análises de proteína. Considerando a avaliação microscópica, das onze amostras em estudo, cinco apresentaram infestação por insetos vivos, atentando que a legislação não tolera qualquer indicação de infestação viva. Quanto às informações contidas na embalagem, apenas uma amostra não informava a classificação do tipo de farinha. Os resultados demonstram o atendimento aos requisitos legais relacionados à microbiologia e composição centesimal, entretanto, a infestação por insetos demonstra que pode haver falhas nos processos de estocagem e comercialização do produto. Ressalta-se a importância de uma análise contínua, a fim de avaliar a qualidade sanitária, tecnológica e nutricional do produto disponível no mercado consumidor.

Palavras-chave: Farinha de trigo. Cereais. Análise microbiológica de farinhas. Análise físico-química de farinhas. Análise microscópica de farinhas.