

Ocorrência de Esporos Bacterianos em Pães Artesanais Comercializados em Cuiabá – Mato Grosso

Helen Cristine Leimann Winter¹

¹Discente de Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.
e-mail: leimann.helen@gmail.com

Vinicius de Almeida Vieira²

²Discente do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.
e-mail: valmeida@gmail.com

Natália Marjorie Lazon de Moraes³

³ Discente do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.
e-mail: natalia.laz@hotmail.com

Thamara Larissa de Jesus Furtado⁴

⁵ Discente do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.
e-mail: thamara.furtado@gmail.com

Daniel Oster Ritter⁵

²Docente do IFMT, Campus Cuiabá Bela Vista.
e-mail: daniel.ritter@ifmt.edu.br

Marilu Lanzarin⁶

¹Docente do IFMT, campus Cuiabá Bela Vista.
e-mail: marilu.lazanrin@ifmt.edu.br

Sessão do trabalho: Outros tópicos em microbiologia de alimentos

Resumo: Os pães fazem parte do dia a dia da população e apresentam elevada aceitabilidade, com características intrínsecas ideais para o desenvolvimento de microrganismos, sendo necessário controle de produção e adição de aditivos pela indústria de alimentos. Tem-se observado que os consumidores estão optando cada vez mais por produtos artesanais, mas por vezes podem não possuir controle rigoroso de produção e assim serem mais susceptíveis a multiplicação microbiana. A principal fonte de contaminação de pães por microrganismos é pela matéria prima, a farinha de trigo, já que esta pode ser fonte de esporos. Bactérias do gênero *Bacillus* são as principais formadoras de esporos em pães e podem causar o *Rope Spoilage*, uma deterioração bacteriana que inicia com odor frutado desagradável seguido pela degradação enzimática do miolo que se torna pegajoso. Levando em consideração a influência do *Rope Spoilage* em produtos de panificação, a pesquisa teve como objetivo verificar a ocorrência de esporos bacterianos em pães artesanais comercializados em Cuiabá, Mato

Grosso. Foram obtidas 30 amostras de pão artesanal do tipo baguete de três padarias distintas, sendo 10 amostras de cada estabelecimento. As amostras foram encaminhadas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos para análise de detecção do *Rope Spoilage*, conforme metodologia proposta por Pepe e colaboradores (2003) e Rumeus e Turtoi (2020). As amostras analisadas não apresentaram alterações causadas pelo *Rope Spoilage*, sugerindo possivelmente que as farinhas continham agentes de conservação. Outras justificativas para a ausência da alteração são: possível adição de redutores de pH, tempo de prateleira do produto, alterações na elaboração do produto como congelamento das massas antes assá-las, situação informada por um dos locais de coleta. Conclui-se dessa forma que muitos fatores influenciam na presença de esporos em pães e nas alterações relacionadas ao seu desenvolvimento, sendo necessário avaliar ou controlar todos esses fatores na análise em questão.

Palavras-chave: Qualidade. Bactérias. Rope Spoilage.