

Avaliação da segurança microbiológica de subprodutos do processamento do café

**Ingrid da Silva Pacheco de Oliveira¹, Giulia Martins Pereira Belo¹, Lais Silva de Lima¹,
Thais Matsue Uekane¹, Adriene Ribeiro Lima¹**

¹*Faculdade de Farmácia
Departamento de Bromatologia
Universidade Federal Fluminense - UFF
adrianelima@id.uff.br*

Sessão do trabalho: 3- *Micro-organismos patogênicos em alimentos.*

Resumo: A espécie de café *Coffea arabica* L., popularmente conhecida como café arábica, é a mais cultivada e comercializada no mundo, sendo o Brasil o maior produtor. Após a colheita, os frutos do café são processados para a obtenção dos grãos. O processamento dos frutos ocorre principalmente por duas vias: via úmida (VU), onde os frutos são descascados logo após a colheita e os grãos submetidos à secagem ou via seca (VS) onde os frutos são submetidos à secagem e só então são descascados após esse processo. Independentemente da via de processamento utilizada aproximadamente 50% do fruto torna-se subprodutos, os quais são ricos em compostos bioativos. O aproveitamento desses subprodutos como ingrediente ou matéria-prima de produtos para a saúde depende das suas condições higiênico-sanitárias. A *E. coli* é utilizada como indicador de contaminação fecal em alimentos *in natura* e a presença de *Salmonella* spp. em alimentos é considerado um relevante problema de saúde pública. O objetivo deste estudo foi avaliar a segurança microbiológica de subprodutos provenientes do processamento do café arábica. Duas amostras de subprodutos do processamento por VU dos anos de 2020 e 2022 foram coletadas em uma fazenda no estado do Rio de Janeiro (RJ) logo após o despulpamento dos frutos e imediatamente secos em estufa ventilada (55 °C por 72 horas). Três amostras de subprodutos do processamento por VS do ano de 2022 foram coletadas em três fazendas no estado de Minas Gerais (MG). Todas as amostras foram moídas e armazenadas em potes herméticos. Foi realizada contagem de *E. coli* pelo método do número mais provável (NMP) e pesquisa de *Salmonella* spp. As cinco amostras apresentaram contagens de *E. coli* < 3,0 NMP/g e ausência de *Salmonella* spp./25g. Os resultados demonstram que todas as amostras de subprodutos são microbiologicamente seguras para serem utilizadas como ingredientes de produtos alimentícios.

Palavras-chave: Casca de café. Resíduos sólidos. Patógenos alimentares.