

A segurança microbiológica é um dos desafios para o uso de coprodutos vegetais. Para a produção de acarajé e abará, por exemplo, é feito remolho do feijão caupi por 1-4 horas seguido da remoção manual das cascas. Assim, a manipulação pode causar contaminação e a hidratação torna a casca de feijão caupi (CFC) mais susceptível ao crescimento microbiano. Sendo assim, este trabalho objetivou avaliar a segurança microbiológica de biscoitos com CFC. Foi desenvolvido um biscoito controle (B0), com farinha de milho e polvilho doce, e outros com substituição parcial dessas farinhas por 20% (B20), 25% (B25) e 30% (B30) de CFC seca (40°C/72 horas) e moída. Cinco unidades amostrais de cada biscoito foram avaliadas quanto à *Salmonella*, *Bacillus cereus* presuntivo (Bcp), *Escherichia coli* (Ec) e bolores e leveduras (BL), critérios previstos para biscoitos em legislação nacional. As amostras apresentaram ausência de *Salmonella*. Quanto ao Bcp, oriundo de solo, grãos, cereais e hortaliças contaminadas, todas as unidades amostrais dos biscoitos apresentaram  $<1 \times 10^2$  UFC/g, valor menor que o número máximo aceitável, que é  $1 \times 10^2$  UFC/g. Os valores encontrados para Ec ( $< 3$  NMP/g) foram muito abaixo do limite ( $1 \times 10^2$  NMP/g), o que indica boas práticas higiene na fabricação, já que este microrganismo é utilizado como indicador de contaminação fecal. A deterioração causada pelo crescimento de BL têm grande importância econômica em produtos de panificação. As quantidades de BL encontradas variaram de  $<1,0 \times 10^2$  a  $1,0 \times 10^2$  UFC/g e também ficaram abaixo do estabelecido ( $5 \times 10^2$  UFC/g). Desse modo, todas as formulações apresentaram resultado satisfatório com qualidade aceitável para todos os micro-organismos analisados, atendendo aos padrões microbiológicos brasileiros. Sendo assim, o uso da CFC seca para produção de biscoitos é seguro.