

O crescimento microbiano é um dos fatores a serem considerados na determinação do prazo de validade (PV) de um novo alimento. Assim, este trabalho objetivou avaliar a qualidade microbiológica de biscoitos com adição de farinha de casca de feijão caupi (FCC) durante armazenamento. O coproduto foi seco (40°C/72 horas) e moído. Foi elaborado um biscoito com fubá de milho e polvilho doce (B0) e outros com substituição de 20% (B20), 25% (B25) e 30% (B30) das farinhas de B0 por FCC. Os biscoitos, armazenados em temperatura ambiente (28,8 ± 3,8°C), foram analisados nos dias 0, 5, 10, 15, 20 e 25 quanto aos bolores e leveduras (BL) e contagem total em placas (CTP). Até o dia 20 todos apresentaram BL de 1x10² a 4,5x10² UFC/g, valores menores que o número máximo aceitável pela legislação nacional (5x10² UFC/g), B0 e B30 mantiveram-se aceitáveis até o dia 25 (1x10² UFC/g, ambas), mas neste dia B20 e B25 tornaram-se inaceitáveis (2x10³ e 1x10³ UFC/g, respectivamente). CTP não diferencia a microflora natural de um alimento, micro-organismos deteriorantes ou patogênicos, portanto, não pode ser utilizado para prever segurança, mas, dependendo do produto, CTP alto pode indicar preparo de forma anti-higiênica ou armazenamento de forma inadequada. Não há parâmetro brasileiro para CTP em biscoitos, entretanto outros países (China, Londres e Austrália) estabelecem <10⁴ UFC/g como boa qualidade em alimentos prontos para o consumo e todas as amostras mantiveram-se inferiores a esse valor (1x10 a 7,1x10² UFC/g). Sendo assim, do ponto de vista microbiológico, o PV de B0 e B30 pode ser 25 dias em temperatura de 28,8 ± 3,8°C e de B20 e B25 apenas 20 dias. Portanto, o novo produto desenvolvido com coproduto apresentou segurança microbiológica, mas o PV pode variar de acordo com o teor de FCC utilizado.