



## PESQUISA E CONTAGEM DE FUNGOS FILAMENTOSOS EM CAFÉS ARÁBICA E CONILON TORRADOS

Karina Sayuri Toyoda, Elizabeth Ribeiro Rabelo, Carolina Relvas Chaves, Sheila Andrade Abrahão Loures

A qualidade do café resulta de uma série de atributos, dentre eles o do grão torrado. O desenvolvimento de infecções microbianas por fungos filamentosos, causadores de maior dano, nos grãos de café pode comprometer tanto a qualidade da bebida, como produzir substâncias nocivas à saúde humana. O presente estudo teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de grãos de café arábica (*Coffea arabica* L.) e conilon (*Coffea canephora*), torrados, provenientes da região Noroeste Fluminense. Foram coletadas três amostras, em duplicata, de 25g cada, de grãos torrados de cafés arábica e conilon. A técnica empregada foi o *Spread-Plate* contendo o meio Ágar Batata Dextrose, sendo feito a contagem das colônias no sétimo dia após a incubação. De acordo com os resultados, o número de UFC/g nos grãos arábica e conilon torrados apresentaria padrão microbiológico aceito conforme estabelecido pela portaria 451/97-MS, a qual estabelecia um limite máximo para fungos filamentosos no café torrado de  $5 \times 10^3$  UFC/g do produto, porém, em 2001 essa portaria foi revogada pela RDC nº 12, estabelecendo padrões apenas para Coliformes a 45°C/g no café torrado. Uma vez que o controle de fungos filamentosos não é mais realizado, se estiverem presentes no grão do café e forem produtores de micotoxinas – resistentes ao calor –, estes poderão permanecer no produto mesmo após a torração. Esse fato gera preocupação pela negligência por parte das empresas processadoras ao fato da não cobrança de uma análise ou controle, podendo representar um retrocesso na busca e manutenção da qualidade crescente do café.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica, *Coffea arabica* L. *Coffea canephora*, *Spread-Plate*

Instituição de fomento: IFFluminense