



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE CEVADA PARA PRODUÇÃO DE BARRA DE CEREAL

DUR AIS, Roberto Quinhone Veiga¹ (robertodurais@gmail.com); **ALMEIDA, Shayenny Dias Felicio¹** (shayennydias@hotmail.com); **STURNICH, Brenda Gonsalves²** (brendagonsalves25@gmail.com); **SANTOS, Elane Galvão²** (elanegalvao.santos@gmail.com); **PIVA, Raul Cremonizi³** (raul.c.piva@hotmail.com); **SANTOS, Maria do Socorro Mascarenha⁴** (maria_mascarenha@outlook.com).

¹ Discente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados;

² Mestranda do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia Ambiental da UFGD - Dourados;

³ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Química da UFGD - Dourados;

⁴ Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Recursos Naturais da UEMS - Dourados.

A cevada (*Hordeum vulgare*) é amplamente cultivada no mundo, sob clima frio, principalmente para a produção de cerveja. No Brasil, sua produção está concentrada predominantemente na região sul. Além dos fins cervejeiros, a cevada também é utilizada para produção de ração animal, alimentação humana e em aplicações industriais. Por ser um cereal, a cevada pode ser protagonista para ação de micro-organismos (MOs) patogênicos, tais como Fungos, *Staphylococcus*, do gênero *Escheríchia*, *Enterobacter* e *Klebsziella*. O objetivo do projeto foi realizar a análise microbiológica da amostra de cevada coletada e verificar se houve presença de MOs para subsequente utilização do extrato analisado para enriquecimento de cereais e, destarte, para produção de barra de cereal. O experimento de análise microbiológica foi procedido na Universidade Federal da Grande Dourados. A coleta da amostra de cevada foi realizada em um comércio especializado em distribuição de cerveja artesanal, na cidade de Dourados - MS. Os elementos foram submetidos, em primeira fase do estudo, a pesquisa de presença e contagem de Coliformes Fecais. As técnicas empregadas na análise foram baseadas no livro 'Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos e Água' de Neusely da Silva, et al. Após a diluição da cevada em água peptonada e subsequente distribuição em tubos de ensaio contendo água peptonada e caldo Lauril, em técnica de triplicata até a solução 10^{-8} , constatou-se processo de turvação e formação de gás nas concentrações de 10^{-1} , 10^{-2} , 10^{-3} , 10^{-4} e 10^{-5} nos recipientes contendo água peptonada - Fenômenos característicos da presença de coliformes fecais (por fermentarem lentamente a lactose), fungos, leveduras, *staphylococcus* e/ou outro tipo de MO. Contudo, a amostra aplicada no caldo Lauril não apresentou nenhum dos referidos processos. Confirma-se, portanto, a ausência de micro-organismos da família de coliformes fecais na cevada. Ou seja, ponto positivo para a subsequente fabricação da barra de cereal.

Palavras-Chave: Cevada, análise microbiológica, cereal.