PESQUISA/INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISA/ INICIAÇÃO CIENTÍFICA

ESTUDO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ERVA MATE (ILEX PARAGUARIESIS) UTILIZADA NO PREPARO DE TERERÉ COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE DOURADOS-MS

Amanda Magalhaes Carvalho (amandacarvalholopes644@gmail.com)

Mariana De Melo Verardi (marianademeloverardi@gmail.com)

Lauane Oliveira Santos (lauane.o.santos@gmail.com)

Larissa Vargas Dos Santos (laryssavargas40@gmail.com)

Manoel Armando Delgado Junior (manoeljunior@ufgd.edu.br)

Kelly Cristina Da Silva Brabes (kellybrabes@ufgd.edu.br)

A erva mate, Ilex paraguariensis, é nativa da América do Sul e grande parte da produção brasileira é consumida em forma de bebidas dentre elas o tereré. O tereré é uma bebida tradicional consumida principalmente nos países da América do Sul, preparada a partir da infusão da erva-mate (Ilex paraguariensis) em água fria. É bastante popular em regiões de clima quente, especialmente no Paraguai, Argentina e em alguns estados do Brasil, como Mato Grosso do Sul. Até chegar às prateleiras para ser vendida, a erva mate passa por vários processos, muitas vezes manuais, que se não forem realizados corretamente podem propiciar a contaminação do produto final. O objetivo deste trabalho foi verificar e avaliar a qualidade microbiológica de ervas de tereré comercializadas e consumidas em Dourados-MS, abrangendo tanto ervas embaladas quanto vendidas a granel. Foram coletadas amostras em feiras locais e diferentes marcas comerciais nos mercados do

município, as ervas a granel foi comprado cerca de 100g, já as ervas dos mercados foram obtidas devidamente lacradas. A coleta foi transferida até o Laboratório didático II da Faculdade de Ciências da Saúde (FCS), da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD). A qualidade microbiológica foi verificada pela ausência de Salmonella spp., enumeração de coliformes totais e termotolerantes, quantificação de bolores e leveduras segundo as orientações da American Public Health Association (APHA). A legislação brasileira (IN 161/2022) atribui somente valores referentes à Salmonella ssp. e coliformes a 45ºC (termotolerantes). Para a análise de presença ou ausência de Salmonella spp., todas as amostras positivaram, indicando que estão impróprias para o consumo, já que a legislação, estabelece que essa bactéria deve estar ausente em qualquer amostra de alimento estudada. Para a enumeração de coliformes a legislação estabelece um limite de 2 log de NMP/g, dentre as amostras analisadas, apenas duas marcas estavam em conformidade com essa norma, as amostras obtidas a granel e as demais marcas apresentaram valores superiores ao estabelecido, indicando possíveis contaminações de origem fecal e, consequentemente, risco à saúde dos consumidores. Nas análises de bolores e levuras todas as amostras apresentaram valores superiores a 3,75 log de UFC/g, embora não estabelecidos valores para bolores e leveduras, esse tipo de análise pode ser considerada muito importante, pelo fato de algumas espécies produzirem micotoxinas e atuarem na deterioração de alimentos. Dessa forma revelando uma possível contaminação de origem fecal, indicando condições higiênicas inadequadas durante processamento, produção ou armazenamento da erva de tereré, representando risco potencial à saúde dos consumidores, sobretudo porque o tereré é consumido sem tratamento térmico. É fundamental também que a legislação amplie os padrões microbiológicos para incluir outros microrganismos, como bolores e leveduras, devido à produção potencial de micotoxinas. Isso reforça a necessidade da aplicação rigorosa das Boas Práticas de Fabricação para garantir a segurança do produto, especialmente em locais com controle sanitário informal, como feiras livres e mercados, a fim de proteger a saúde da população.

Agradecimentos: UFGD e FCS.

Palavras-chave: higiene sanitária; higiene; microbiologia de alimentos; saúde.