

Avaliação dos padrões microbiológicos e segurança alimentar em especiarias: um estudo sobre o colorau comercializado no Norte do Espírito Santo

Autores: Eloísa Sossai Malini¹; Marcela Carla Silva Lemos¹; Ana Clara de Oliveira Dias¹; Kátia Aparecida Kern Cardoso²; Maysa do Vale-Oliveira¹.

Instituições: 1. Universidade Federal do Espírito Santo - Campus São Mateus - São Mateus - ES - Brasil; 2. Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Linhares - Linhares - ES - Brasil.

Introdução: O colorau, derivado do urucum (*Bixa orellana*), é amplamente utilizado na culinária brasileira por suas propriedades corantes e antioxidantes. Apesar de seus benefícios, a contaminação microbiológica representa um risco à saúde pública, especialmente quando comercializado de forma inadequada. *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. são microrganismos comumente utilizados como indicadores de qualidade higiênico-sanitária. **Objetivo:** Diante disso, o estudo objetivou avaliar a presença desses patógenos em amostras de colorau vendidas em diferentes tipos de estabelecimentos no norte do Espírito Santo, comparando a conformidade com os padrões microbiológicos da ANVISA¹. **Material e Método:** Foram analisadas 6 amostras de colorau, coletadas aleatoriamente em feiras livres, supermercados e lojas de temperos a granel, em dois municípios do norte capixaba. A presença de *Escherichia coli* foi determinada pelo método do Número Mais Provável (NMP) e para a detecção de *Salmonella* spp., aplicou-se o método clássico de três etapas: pré-enriquecimento, enriquecimento seletivo e plaqueamento em meios diferenciais, conforme metodologias descritas por Silva e colaboradores² e conforme parâmetros da Instrução Normativa nº 161 da ANVISA conforme metodologias descritas por Silva e colaboradores². **Resultados e Discussão:** As amostras das feiras livres apresentaram altos índices de *Escherichia coli* (> 1.100 NMP/g) e presença de *Salmonella* spp., configurando-se como as mais contaminadas. Nas amostras de supermercados, a marca de menor valor apresentou contaminações microbiológicas, enquanto a de maior custo atendeu aos padrões legais. Nas lojas a granel, apenas um dos estabelecimentos apresentou produtos contaminados. Os resultados indicam relação entre práticas inadequadas de manipulação e armazenamento e a presença dos patógenos analisados. A maioria das contagens de *E. coli* excedeu os limites legais, e a detecção de *Salmonella* spp. em várias amostras confirma o risco sanitário. Esses achados corroboram estudos anteriores que apontam feiras livres como ambientes de maior risco microbiológico. **Conclusões:** O estudo evidenciou que as condições de comercialização influenciam diretamente na qualidade microbiológica do colorau. Feiras livres se destacaram como pontos críticos de contaminação, reforçando a necessidade de políticas públicas voltadas à fiscalização sanitária e educação em boas práticas de manipulação. Mesmo amostras de supermercados e lojas a granel apresentaram não conformidades, indicando que a segurança alimentar precisa ser garantida em toda a cadeia produtiva. Os resultados alertam para a urgência de estratégias eficazes de controle microbiológico, a fim de proteger a saúde da população e assegurar a qualidade dos alimentos consumidos.

Palavras-chave: Contaminação alimentar; Higiene; Qualidade; Segurança alimentar.

Referências Bibliográficas

1. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022: estabelece os padrões microbiológicos para alimentos [Internet]. Brasília: ANVISA; 2022 [citado 2025 mar 26]. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-161-de-1-de-julho-de-2022-413366880>
2. Silva N, Junqueira VCA, Silveira NFA, Taniwaki MH, Gomes RAR, Okazaki MM. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5ª ed. São Paulo: Blucher; 2017 [citado 2024 jun 17] [Internet]. Disponível em: https://storage.blucher.com.br/book/pdf_preview/9788521212256-amostra.pdf.