

RESUMO

Foram analisadas 38(trinta e oito) amostras de condimentos preparados (mistura de sal e condimentos vegetais) compostas de sal, alho, noz-moscada, cravo, coentro, orégano, pimenta em pó e em pasta, utilizados na confecção de embutido cárneo (mortadela), procedentes de estabelecimento industrial submetido à Inspeção Federal. As amostras originais foram submetidas às recomendações estabelecidas pela técnica de REFAI (1979), para a contagem, isolamento e identificação de *Bacillus cereus*, à qual se procedeu modificações recomendadas por BRASIL (1981) e por KIM & GOPEPFERT (1971). O isolamento de Unidades Formadoras de Colônias (UFCs) suspeitas ocorreu em 21 amostras (55,26%). Estas UFCs foram selecionadas a partir das placas de contagem e submetidas às análises bioquímicas para confirmação de *Bacillus cereus*. Dentre as amostras suspeitas, 76,19% (16 amostras) caracterizaram-se como positivas e 25% delas (4 amostras) apresentaram níveis de contaminação iguais ou superiores a $10^7/g$.

Palavras-chaves: Bacilius, Bacilius cereus, Condimentos, Especiarias, Embutidos Cárneos