



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Perfil higiênico-sanitário em carnes moídas vendidas em frigoríficos em Pombal - PB

Simone S. MARTINS, Fabiano F. de LIMA, Katianne C. de MEDEIROS, Fernanda dos S. N. MELO,
Alfredina dos S. ARAÚJO

Simone Sucupira Martins

Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências e Tecnologia Agroalimentar – UFCG – Universidade Federal de Campina Grande, Câmpus de Pombal, 58840-000. Pombal-PB. E-mail: Simonemartins17@hotmail.com

Os produtos cárneos são alimentos potenciais de contaminação microbiológica, em virtude de sua composição nutricional, das técnicas inadequadas de manipulação e higienização dos equipamentos e utensílios, durante o pré-abate até sua comercialização. O processo de moagem também favorece a ação e a multiplicação dos microrganismos, uma vez que, a superfície de contato e a incorporação de resíduos de moagens, resultam na contaminação cruzada, sendo desta forma responsável pela transmissão de bactérias patogênicas para o homem. De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída é um produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguida de imediato resfriamento ou congelamento. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Diante do exposto percebe-se a necessidade de medidas de controle imediato no processo, visando impedir o crescimento microbiano, o que torna o produto seguro para o consumo. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária das carnes moídas comercializadas nos frigoríficos na cidade de Pombal - PB. As amostras de carne moída foram coletadas em três estabelecimentos frigoríficos. As análises constataram-se de cinco repetições para cada estabelecimento, nas quais foram acondicionadas em caixas isotérmicas e transportadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Centro Vocacional Tecnológico (CVT/UFCG), foram avaliadas quanto ao Número Mais Provável de Coliformes a 35°C e 45°C, *Escherichia Coli*, utilizou-se os Caldos Verde Bile Brilhante e EC, respectivamente. Para detecção de *E. Coli* procedeu-se a técnica de repicagem a partir dos tubos positivos de coliformes a 45°C, incubando no meio de cultura EMB (Eosine Methylene Blue) a 37°C por 48 horas. Verificou-se que os valores médios quanto a coliformes a 35°C e 45°C, variam entre 249,2 a >1100 NMP/g, e 236,2 a 668,2NMP/g respectivamente. Na análise de *E. Coli* constatou-se presença em todas as amostras. A RDC n °12 de 2 de janeiro de 2001 não estabelece tolerância para estes parâmetros analisados. Desta forma conclui-se que as amostras encontram-se em condições higiênicas sanitárias precárias durante o processamento e armazenamento, sendo necessário maiores cuidados higiênicos no momento de moagem da carne, evitando assim possível contaminação cruzada.

Palavras-chave: Coliformes, *Escherichia coli*, carne moída, frigoríficos, contaminação cruzada.

