



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Avaliação da qualidade da carne de caprina *in natura* na feira livre de Bananeiras – PB

José O. S. DANTAS, Kívia A. G. SILVA, Diego A. S. MOREIRA, Anderson F. VILELA, Joselito B. S. JÚNIOR.

José Osmar Souza Dantas

Bacharelado de Agroindústria do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – CCHSA –

Universidade Federal da Paraíba – UFPB, Campus III 58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: [osmar.dantas@gmail.com](mailto:osmar.dantas@gmail.com)

A Caprinocultura é uma atividade típica do semiárido brasileiro (BRASIL, 2005), na Região Nordeste do Brasil, a criação de caprinos tem ainda mais importância, principalmente devido ao caráter social que a criação destes pequenos ruminantes representa para a sobrevivência dos agricultores que moram no semiárido brasileiro, pois é um sistema de produção adaptado às condições adofoclimáticas da região e que podem suprir a necessidade nutricional. A carne caprina apresenta um grande potencial mercadológico, pois o consumidor preocupado com os efeitos de saúde dos alimentos tende a valorizar seu baixo conteúdo de gordura em relação a outras carnes vermelhas. Através da avaliação microbiológica, é possível estimar a vida útil ou prazo de vida comercial de um produto, bem como, pela pesquisa de microrganismos patogênicos ou indicadores de contaminação fecal, pode-se verificar a existência ou não de riscos à saúde pública, advinda de seu consumo (VIESTEL et al., 2000). O objetivo deste trabalho foi verificar as condições higiênico-sanitárias da carne caprina comercializada na feira livre do município de Bananeiras-PB. A amostra de carne caprina foi coletada “*in natura*” de determinado estabelecimento, próximo ao horário de término da feira, ficando armazenado em refrigeração durante dois dias. As análises microbiológicas compreenderam: determinação de Coliformes Termotolerantes, apresentando os valores em NMP/g, pesquisa de *Salmonella* spp./25g, *Staphylococcus aureus* e Microrganismos Aeróbios Mesófilos, Silva et al. (2007). Não há registros na Resolução RDC nº 12/2001 (BRASIL, 2001) para carne caprina *in natura*, que regulamentem padrões para contagem de bactérias aeróbias mesófilas, coliformes a 35°C e termotolerantes. Em relação aos resultados obtidos na análise de microrganismos aeróbios mesófilos e *Staphylococcus aureus*, ficou impossível a sua contagem, para que ocorra a contagem seria preciso mais diluições, pois só foi realizado até a diluição -3. As estimativas para o NMP/g de coliformes a 35°C das amostras de carne caprina resultaram em  $>1,1 \times 10^3$  nas três repetições. Quanto ao Número Mais Provável/g de coliformes termotolerantes (45°C), o resultado obtido foi  $>1,1 \times 10^3$  nas três repetições, os resultados das análises indicaram valores elevados. Na pesquisa de *Salmonella* spp./25g houve presença. Podemos concluir que os procedimentos realizados na comercialização da carne, transporte e sanitário encontram-se insatisfatórios. Possuindo uma presença elevada de microrganismos indicadores, microrganismos patogênicos e aeróbios mesófilos. Enfatizando que seria preciso de uma boa melhoria das condições higiênico-sanitárias do local e dos vendedores.

**Palavras-chave:** caprinocultura, higiênico-sanitárias, microrganismos, feira livre, bananeiras.

