



## **PESQUISA DE Salmonella E MICRORGANISMOS INDICADORES EM CARÇAÇAS DE FRANGO COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PELOTAS, RS**

**Autor(es):** STEURER, Kassandra ; MELLO, Michele B. de ; LOPES, Nathalie A.; STEURER, Fabiane ; CASALINI, Júlia ; BARBOSA, Eliane Gouvêa, MACHADO, Mírian Ribeiro Galvão

**Apresentador:** Kassandra Steurer

**Orientador:** Mírian Ribeiro Galvão Machado

**Revisor 1:** Eliezer Ávila Gandra

**Revisor 2:** Josiane Freitas Chim

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas - UFPel

### **Resumo:**

Alimentos de origem animal, especialmente carne de aves e seus miúdos, são frequentemente envolvidos em surtos de salmonelose em humanos, visto que as aves são portadoras de *Salmonella* spp, não existindo medidas efetivas de controle que possam eliminá-la totalmente das carnes cruas; além disso, o processo tecnológico utilizado pelas indústrias produtoras de carne de aves e miúdos ainda não assegura a eliminação completa dos microrganismos. Nesses alimentos a presença de contaminantes microbiológicos significa risco à saúde do consumidor, caso o produto não seja adequadamente conservado e preparado. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de carne de frango através da enumeração de coliformes totais e termotolerantes e da pesquisa da presença de *Salmonella* spp. Foram coletadas seis amostras de carne de frango refrigerada (n=6), com intervalo de uma semana entre as mesmas, em supermercados, mercados e açougues na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul. As análises foram realizadas no Laboratório de Microbiologia de Alimentos, no Departamento de Ciências dos Alimentos, Universidade Federal de Pelotas. As metodologias adotadas para as análises de *Salmonella*, Coliformes totais e termotolerantes foram realizadas de acordo com Silva et. al. (2007). Com base na legislação brasileira vigente (Brasil, 2001) que estabelece o padrão de ausência de *Salmonella* em 25g de produto, verificou-se que todas as amostras encontravam-se de acordo com o limite esperado, Os valores encontrados para coliformes termotolerantes variaram de  $7,4 \text{ NMP.g}^{-1}$  a  $4,6 \times 10^2 \text{ NMP.g}^{-1}$ , abaixo do limite máximo de  $10^4 \text{ NMP.g}^{-1}$  estabelecido na legislação vigente, e a contagem de coliformes totais variaram de  $1,1 \times 10^1 \text{ NMP g}^{-1}$  à  $1,5 \times 10^2 \text{ NMP.g}^{-1}$ . A análise de microrganismos termotolerantes demonstrou que as amostras analisadas encontram-se dentro do limite máximo permitido pela legislação, indicando condições higiênico-sanitárias satisfatórias, estando o produto apto para o consumo humano.