

## **Número Mais Prováveis de Coliformes a 35°C e 45°C em Carne-de-Sol Comercializada no Município de Castanhal, Estado do Pará-Brasil**

**MEDEIROS, Gabriel Silva<sup>1</sup>. TSURUTA, Larissa Yuki<sup>2</sup>, PRAZERES, Alan Reis dos<sup>3</sup>  
SILVA, Josyane Brasil da<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Tecnólogo em alimentos. e-mail: [gabrielsmedeiros01@gmail.com](mailto:gabrielsmedeiros01@gmail.com)

<sup>2</sup> Tecnóloga em Alimentos. e-mail: [yukitsuruta@hotmail.com](mailto:yukitsuruta@hotmail.com)

<sup>3</sup> Universidade do Federal do Pará, Doutorando em Saúde Animal na Amazonia. E-mail: [alan.reisp@gmail.com](mailto:alan.reisp@gmail.com)

<sup>4</sup> Universidade do Estado do Pará, Departamento de Tecnologia de Alimentos. e-mail: [josybrasil@uepa.br](mailto:josybrasil@uepa.br)

**Sessão do trabalho:** Adicionar a sessão

Carne-de-sol é um produto elaborado artesanalmente, utilizando mantas de carne bovina preservadas com sal e exposta ao sol para dessecação. Muito utilizada na culinária brasileira, apresenta-se com alto valor comercial. Todavia seu processo de fabricação e sua comercialização são realizadas de forma rudimentar, associado a falta de fiscalização além da ausência de padrões de identidade e qualidade definidos por lei. Os micro-organismo indicadores, podem dimensionar qualidade sanitária dos alimentos, como é o caso das bactérias que compõe o grupo dos coliformes, dentre eles temos a família *Enterobacteriaceae*, que geralmente estão associados doenças veiculadas por alimentos. O estudo objetivou avaliar a qualidade microbiológica da carne-de-sol comercializada no município de Castanhal-Pa, quanto determinação de Números Mais Prováveis (MNP) de coliforme a 35°C e 45°C, através da técnica de tubos múltiplos, onde forma realizadas diluições decimais, seguidas das etapas de pré-enriquecimento em solução salina peptonada, enriquecimento seletivo em caldo Lauryl sulfato, e as provas confirmativas para coliformes a 35°C me clado Verde brilhante e Coliformes a 45°C em caldo *Escherichia Coli*. Os resultados formam contabilizados através da turvação do meio inoculado e produção de gás no interior do tubo de Durhan. Logo foram coletadas 10 (dez) amostras no comercio local, para realização das análises. Os resultados obtidos para a determinação de coliformes a 35° C apresentaram-se todos acima de 1100 NMP/g. Já para a determinação de NMP de Coliformes a 45°C, esse valor variou entre <32 NMP/g (4/10), 240 NMP/g (2/10) e >1100 NMP/g (4/10), nas amostras analisadas. Considerando que Instrução Normativa nº 161, de 01/07/2022, determina o padrão microbiológico para produtos similares a Carne-de-Sol, como os produtos cárneos maturados, como a avaliação de ausência de *Salmonella* e contagem de *Escherichia coli*, sendo esses micro-

organismos estes pertencentes ao grupo coliformes, avaliamos que as amostras analisadas apresentam qualidade sanitária insatisfatória e podem apresentar risco à saúde pública.

**Palavras-chave:** *Salmonella*, *Escherichia coli*, carne salgada.