

Detecção de Estafilococos Coagulase Positivo em Carnes-de-Sol Comercializadas no Município de Castanhal, Estado do Pará-Brasil

**MEDEIROS, Gabriel Silva¹. TSURUTA, Larissa Yuki², PRAZERES, Alan Reis dos³
SILVA, Josyane Brasil da⁴**

¹Tecnólogo em alimentos. e-mail: gabrielsmedeiros01@gmail.com

² Tecnóloga em Alimentos. e-mail: yukitsuruta@hotmail.com

³ Universidade do Federal do Pará, Doutorando em Saúde Animal na Amazonia. E-mail: alan.reisp@gmail.com

⁴ Universidade do Estado do Pará, Departamento de Tecnologia de Alimentos. e-mail: josybrasil@uepa.br

Sessão do trabalho: Qualidade dos Alimentos

A carne-de-sol é considerada um dos principais alimentos na região norte e nordeste do Brasil, devido a facilidade de fabricação, na qual utiliza os métodos de salga e a secagem natural, como meios de conservação para prolongar a vida útil da carne “in natura”. Considerada uma iguaria gastronômica, seu processo de elaboração é realizado utilizando técnicas rudimentares, todavia suas preparações rendem pratos de alto valor comercial. A carne-de-sol, não possui ainda padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela legislação vigente, desta forma o processo produção é realizado artesanalmente. Apesar de se tratar de um produto baixa atividade de água, devido a secagem e composição elevada de sal, isso não elimina o risco de contaminação por patógenos. Dentre os micro-organismos designados como estafilococos coagulase positiva, temos o *Staphylococcus aureus*, um dos patógenos alimentares mais importantes capaz de produzir várias enterotoxinas, sendo comum sua presença em carnes processadas, que são armazenadas e/ou comercializadas sem refrigeração, como é o caso da carne de sol, fator esse que favorece o crescimento dessa bactéria devido as temperaturas elevadas, bem como sua característica halotolerante, ou seja, desenvolve-se em ambientes com elevadas concentração de sal. O estudo objetivou avaliar a qualidade microbiológica da carne-de-sol comercializada no município de Castanhal-Pa, quanto a contagem de estafilococos coagulase positivo. Foram coletadas 10 (dez) amostras no comercio local, para realização das análises, para tal, as amostras foram inoculadas em Agar Baird-Parker,

suplementado com gema de ovo e Telurito. Após crescimento, foram identificadas as colônias típicas e atípicas desse grupo de microrganismo, inoculadas para realização do teste da coagulase, utilizando plasma de coelho e posterior realização dos cálculos. Os resultados obtidos, foram de, $2,2 \times 10^5$ UFC/g; $7,6 \times 10^4$ UFC/g; $4,6 \times 10^5$ UFC/g; $1,6 \times 10^6$ UFC/g; $1,1 \times 10^6$ UFC/g; $3,7 \times 10^6$ UFC/g; $5,2 \times 10^6$ UFC/g; $1,4 \times 10^6$ UFC/g; $1,1 \times 10^5$ UFC/g; $7,0 \times 10^4$ UFC/g. Observou-se presença elevada em contagem desses microrganismos, 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 um valor limite de 10^2 UFC/g, desta forma consideramos as amostras avaliadas apresentavam-se, inadequadas para consumo.

Palavras-chave: *Staphylococcus aureus*, carne salgada, carne seca