

Avaliação do crescimento de bactérias mesófilas aeróbias em produtos cárneos

Kerolyn Corrêa Cabral¹, Jessica Fernanda Hoffmann¹

*¹Instituto Tecnológico em Alimentos para a Saúde (ITT Nutrifor) - Universidade do Vale do Rio dos Sinos
kccabral@unisin.br*

Resumo: Produtos cárneos podem ser considerados como um meio de cultura para os microrganismos, pois eles apresentam nutrientes que proporcionam o crescimento de bactérias. A realização periódica de análises microbiológicas nos alimentos é necessária para verificar a qualidade e a segurança dos alimentos ofertados ao consumidor. Falha na higiene durante o abate, processamento, manipulação e transporte e as temperaturas inadequadas de estocagem dos produtos cárneos, são consideradas as causas mais comuns de contaminação. As bactérias mesófilas aeróbias, são microrganismos que tem seu crescimento favorecido entre 20 e 40 °C, sendo um dos principais indicadores utilizados para avaliar a higiene e sanitização, e faz parte, desde 23 de dezembro de 2020, das listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor, com limite máximo, dependendo o tipo de produto, de 10⁶ UFC/g. Assim, o objetivo do presente trabalho foi verificar a reprovação de lotes de produtos cárneos em função da inclusão da análise de bactérias mesófilas na legislação de alimentos brasileira. Para isso, foram realizadas as análises de bactérias mesófilas aeróbias, segundo a metodologia ABNT NBR ISO 4833-2:2015, com inoculação em superfície de PCA, na temperatura de incubação de 29 a 31 °C por 72 horas, em 65 produtos cárneos frescos como: linguiça, salsichão, paleta suína, carne moída, entre outras, no período de novembro de 2020 a julho de 2022. Foi verificado que 21,54% das amostras apresentaram crescimento superior ao limite exigido na legislação, caracterizando estes lotes como insatisfatório com qualidade inaceitável. Outros 21,54% apresentaram crescimento entre 10⁵ e 10⁶ UFC/g, o que corresponde a satisfatório com qualidade intermediária. Este resultado demonstra a importância da inclusão deste ensaio para monitoramento da qualidade dos produtos cárneos comercializados, a fim de garantir a segurança do produto ofertado ao consumidor, pois caso não tivesse sido incluído, estes lotes seriam aprovados.

Palavras-chave: Legislação. Alimentos. Microbiologia.