

AValiação Microbiológica de Carne Moída *in natura* Comercializada no Oeste Paulista

Gabriele Lopes Socossiuc¹, Francisco Mateus Pineda Garcia¹; Amanda Borges Porfírio²; Gabriela Paula Oliveira Barbosa²; Karolinny Cristiny de Oliveira Vieira^{2,3}; Prof^a. Dr^a. Lizziane Kretli Winkelströter Eller^{1,2,3*}

1. Curso de Biomedicina - Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade do Oeste Paulista – UNOESTE, Presidente Prudente – SP.
2. Curso de Nutrição – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade do Oeste Paulista – UNOESTE, Presidente Prudente - SP
3. Mestrado em Ciências da Saúde, Universidade do Oeste Paulista – UNOESTE, Presidente Prudente – SP.

(gabrielesocossiuc@hotmail.com)

A carne bovina é um material perecível, e desta maneira é necessário um controle de qualidade rigoroso. De acordo com a IN 161, de 01 de julho de 2022, a qual define os parâmetros de qualidade microbiológica dos alimentos, preconiza a ausência de *Salmonella* spp em carne moída. Este trabalho teve como objetivo realizar análises microbiológicas de carne moída *in natura* comercializadas na cidade de Presidente Prudente – SP. Para isso, foram coletadas 50 amostras de carne moída de diferentes estabelecimentos e em seguida realizado a identificação de coliformes totais e termotolerantes por meio da técnica dos tubos múltiplos, seguida de pesquisa de *Escherichia coli*. Foi realizada também a identificação de *Salmonella* spp.. Colônias típicas foram submetidas à identificação bioquímica, e posterior testes de sensibilidade a antimicrobianos pela técnica de difusão em ágar Mueller-hinton e análise de formação de biofilme pela técnica de cristal violeta. Foram obtidas 08 amostras com presença de *E. coli* e 11 com a presença de *Salmonella* spp. sendo 04 amostras com a presença dos dois microrganismos concomitantemente. As amostras avaliadas apresentaram alto índice de contaminação microbiológica, observando-se 100% de multirresistência nos microrganismos e forte formação de biofilmes em 63%. Desta maneira, é necessária adoção de boas práticas de fabricação, rigor no controle higiênico-sanitário, tanto nas etapas de processamento quanto na educação sanitária dos manipuladores, e medidas preventivas para evitar contaminações indesejadas.

Palavras-chave: *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., Contaminação.