

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA 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 considerada um alimento nobre para o homem. Entretanto, por ser perecível e suscetível a adição inadequada de aditivos utilizados para mascarar perdas ocorridas pela moagem, é necessária vigilância e medidas efetivas dos órgãos governamentais na fiscalização da cadeia de produção alimentar. O objetivo desse trabalho foi avaliar por meio de análises físico-químicas, a qualidade da carne moída *in natura* comercializadas na cidade de Presidente Prudente/SP. Para tanto, coletou-se 50 amostras de carne moída de diferentes estabelecimentos comerciais, e em seguida realizou-se seis testes para a avaliação físico-química, entre eles: determinação de pH, por meio do método potenciométrico, prova de cocção, para determinar características sensoriais por submissão a aquecimento, prova de filtração, para verificar qualidade de conservação das amostras, avaliação de Éber para reação de amônia e sulfídrico, além da pesquisa de adulteração por sulfito de sódio. Diante disso, observou-se que cerca de 50% das amostras estavam em desacordo com 4 testes físico-químicos ou mais. Foi observado que 25 amostras (50%) obtiveram presença de odor e texturas anormais pela prova de cocção. Na prova de filtração 49 (98%) amostras obtiveram tempo >10min, 5 (10%) amostras obtiveram resultados superiores a pH 6,4, 4 (8%) apresentaram fumaça para a avaliação de Éber para reação de amônia, todas as amostras foram positivas para a avaliação de Éber para reação de sulfídrico e 41 (82%) formaram a coloração verde malaquita no teste de fraude de adição de sulfito de sódio. Várias amostras demonstraram indícios de fraudes por meio dos testes físico-químicos, indicando que o produto não está adequado para consumo humano. Desta forma, é necessário maior investimento em relação aos órgãos regulamentares para que haja uma maior fiscalização e controle da

qualidade destes produtos, uma vez que possui uma grande demanda na população e pode causar ameaças a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: Adulteração, Qualidade, Conservantes.