

Análise microbiológica de frango frito no balde do município de Curitiba-Paraná

Mariana Leal Marques
Simone Biesek
Willian Barbosa Sales

Resumo

A população brasileira tem apresentado mudanças em seus padrões alimentares por diversos motivos, em especial a demanda da vida moderna, acarretando no crescimento da busca de alimentos fora do seu domicílio, favorecendo a ampliação dos serviços de *fast-food*. A carne de frango frita no balde é comercializada por ser uma alimentação rápida e em muitos casos os consumidores não se preocupam com a qualidade sanitária do alimento, sendo a aparência, o preço e a facilidade os fatores que contribuem na hora da compra. Para garantir as condições higiênico sanitárias da carne de frango, é necessário adotar medidas preventivas de boas práticas para manipulação, conservação e distribuição do alimento. O presente estudo tem como objetivo avaliar a presença de coliformes totais e termotolerantes em frango frito no balde conforme RDC 12/2001 e aferição da temperatura no momento da compra conforme preconizado pela RDC 216/2004. Trata-se de um estudo quantitativo com 06 restaurantes que comercializam frango frito no balde localizados na Cidade de Curitiba – Paraná. Para avaliar a presença de bactérias do grupo coliforme, foi coletado 1 amostra de frango frito no balde de cada restaurante aferido a temperatura e processada análise microbiológica pelo método Petrifilm®3M. O resultado da análise microbiológica é expressado na forma de unidade formadoras de colônias (UFC) com presença ou ausência dos microrganismos e os resultados da temperatura no momento da comercialização. Ambos os resultados foram comparados com a RDC 12/2001 de microbiologia de alimentos e a RDC 216/2004 de boas práticas para o serviço de alimentação. Das amostras analisadas 100% estão aptas para o consumo humano, pois não possuem crescimento de coliformes totais e termotolerantes e as temperaturas aferidas no momento de comercialização encontram-se dentro do preconizado pela legislação vigente média de 82°C. Conclui-se que o alimento está apto para o consumo humano nos requisitos higiênico sanitários, contudo, recomenda-se cautela no consumo por ser um alimento frito, rico em gordura cuja utilização em grande quantidade pode favorecer o desenvolvimento de doenças crônicas como obesidade. Ressalta-se no presente estudo que a qualidade do óleo de fritura não foi avaliada, o que pode comprometer as qualidades organolépticas do alimento em questão.

Palavras-chave: higiene; manipulação de alimentos; grupo coliforme.