



DETERMINAÇÃO DA PRESENÇA DE COLIFORMES EM CARNES BOVINAS MATURADAS EMBALADAS A VÁCUO COMERCIALIZADAS NA REGIÃO DE CURITIBA – PARANÁ

Resumo

RIBEIRO, Camila do Rocio
SALES, Willian Barbosa (Orientador)

A carne bovina possui grande importância na economia brasileira, sendo um produto altamente versátil, podendo ser encontrada para comercialização em diferentes cortes e apresentações. Possui alto valor nutricional o que a torna um excelente alimento para compor a dieta do brasileiro. Porém, sua composição a torna um excelente substrato para o crescimento microbiano, como alta atividade de água, nutrientes e pH próximo a neutralidade. Desde o abate do animal até sua comercialização sob diferentes formas, podem ocorrer falhas no processo que podem expor o alimento ao risco de contaminação microbiana. Para uma boa qualidade da carne, deve-se seguir rigorosos padrões higiênico sanitários, afim de ofertar ao consumidor um alimento seguro. Objetivo deste estudo foi avaliar a presença de coliformes totais e termotolerantes em carne bovina embalada a vácuo, comercializadas em hipermercados da região de Curitiba-Paraná. A presente pesquisa é um estudo quantitativo de Unidades Formadoras de Colônias (UFC), realizada pelo método Petrifilm®3M, onde foram analisadas 4 amostras de carne embalada a vácuo, coletada de diferentes hipermercados, e codificadas como amostra 01, amostra 02, respectivamente. Em todas as amostras analisadas não houve crescimento de coliformes termotolerantes. Contudo, coliformes totais cresceram em todas as amostras, amostra 01 - 241,33 UFC/gr., amostra 02 - 32 UFC/gr., amostra 3 - 117 UFC/gr., amostra 4 - 13 UFC/gr. A legislação vigente RDC 12/2001 de microbiologia de alimentos, não estipula valores toleráveis para coliformes totais, porém a sua presença no alimento, indica condições inadequadas de higiene durante os processos de manipulação dos alimentos.

Palavras-chave: grupo coliforme; carne; microbiologia; higiene.