



## DETERMINAÇÃO DE COLIFORMES TOTAIS E COLIFORMES A 45°C (TERMOTOLERANTES) EM LINGUIÇA ARTESANAL COMERCIALIZADA EM FEIRA NA CIDADE DE COLOMBO – PARANÁ

---

### Resumo

SANTOS, Andrielly Gonçalves dos  
SALES, Willian Barbosa (Orientador)

A linguiça é um tipo de alimento embutido consumido em todo o Brasil e a falta de condições higiênicas no processamento e na obtenção de matéria prima podem favorecer a contaminação microbiana do produto, expondo o consumidor ao desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). A linguiça é o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, sendo classificadas como produto fresco, seco, curado e/ou maturado, cozido entre outros. Sua elaboração é rápida e pouco onerosa e o processo de fabricação até o consumo desse produto envolve fatores de risco relacionados às suas características intrínsecas e aos fatores externos, como a participação do manipulador e estoque do alimento sob temperatura inadequada de refrigeração até a comercialização. Essas circunstâncias servem de alerta à qualidade microbiológica do produto final. Diante disso, o objetivo desse trabalho foi determinar a quantidade de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerantes) existentes em linguiça de fabricação artesanal comercializada em feira livre na cidade de Colombo/PR. Trata-se de um estudo quantitativo, onde foi analisado uma amostra de linguiça artesanal coletada de forma aleatória em uma feira livre. A análise microbiológica da linguiça foi realizada utilizando o método Petrifilm®3M para identificar as bactérias do grupo coliforme, e o número de unidades formadoras de colônias (UFC). A análise foi processada em triplicata. Foram encontradas a presença de coliformes totais 111 UFC/gr. e coliforme a 45°C (termotolerante) 20 UFC/gr. A presença de coliformes totais é indicativo de condição higiênica inadequada, manipulação incorreta, condições indevidas de armazenamento e falta de procedimentos de boas práticas de fabricação, o que evidencia risco à saúde dos consumidores.

**Palavras-chave:** carne; grupo coliforme; manipulação de alimentos.