



## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO SANITÁRIA DA CARNE DE ONÇA COMERCIALIZADA EM BARES E RESTAURANTES DA REGIÃO CENTRAL DE CURITIBA-PR

### Resumo

OLIVEIRA, Brenda Renata  
SALES, Willian Barbosa

A carne de onça é um prato típico da cidade de Curitiba, sendo considerada, patrimônio cultural. É preparada com carne bovina moída crua e temperos fortes. Sendo a carne considerada uma rica fonte de proteínas, vitaminas e minerais, é frequentemente consumida pela população. Quando manipulada e armazenada de forma incorreta a carne pode tornar-se imprópria para o consumo humano pela presença de microrganismos patogênicos, aumentando o risco se for consumida do desenvolvimento de doenças transmitidas por alimentos (DTA's). Este estudo teve como objetivo avaliar a presença de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerantes) em carne de onça comercializados em bares e restaurantes da região central de Curitiba – Paraná, e avaliar a temperatura de comercialização do produto. Trata-se de uma pesquisa quantitativa onde foram compradas 10 (dez) amostras de carne de onça, e aferido sua temperatura logo após a aquisição, acondicionadas em caixa isotérmica e direcionadas ao laboratório de microbiologia do Centro Universitário Autônomo do Brasil (UNIBRASIL) para análise. O método utilizado foi com as placas de Petrifilm<sup>®</sup>3M, para diferenciar os grupos de coliformes totais e coliformes a 45°C (termotolerantes). Todas as amostras analisadas estavam sendo comercializadas fora da temperatura ideal, média 20,8°C, foram encontradas a presença de coliformes totais em todas as amostras. Não houve crescimento de coliformes a 45°C (termotolerantes). A presença de coliformes totais, indica condições inadequadas de higiene dos manipuladores e do ambiente. Segundo a RDC 216/2004, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, e o consumo de alimentos que deveriam ser conservados sob refrigeração e sofreram abuso de temperatura, podem oferecer risco a saúde do consumidor, pois oferecem condições favoráveis para a multiplicação de microrganismos patogênicos.

**Palavras-Chaves:** microbiologia; higiene; contaminação; grupo coliforme.