

# **INFLUÊNCIA DO AUMENTO DA TEMPERATURA NA QUALIDADE DA CARNE BOVINA E AVALIAÇÃO DO CONHECIMENTO DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO À MANIPULAÇÃO DE CARNE (APOIO UNIP)**

**Aluna:** Djuna Hannah Patzi Bergamo

**Orientadora:** Profa. Dra. Marta Maria Círchia Pinto Luppi

**Curso:** Medicina Veterinária

**Campus:** Campinas Swift

O produto cárneo deve sofrer cuidados adequados para a manutenção de sua boa qualidade, pois constitui um excelente meio de cultura para micro-organismos. O objetivo deste estudo foi avaliar a percepção dos consumidores em relação a métodos de conservação da carne; as condições de refrigeração em que a carne bovina é mantida no comércio varejista; e a carga microbiológica desse produto quando submetido à elevação de temperatura. Procederam-se análises de amostras de carne bovina, tipo bife e carne moída, de um supermercado da cidade de Campinas, e um inquérito com 60 consumidores. Apesar de a Portaria nº 304/96 normatizar que a temperatura de estocagem de carne bovina nos estabelecimentos comerciais não deve ultrapassar 7°C no seu interior, 70% das amostras não obedeceu esta especificação. Foi realizada contagem das unidades formadoras de colônias uma e 2 horas após a retirada das amostras do balcão frigorífico. Todas elas tiveram resultados acima de  $10^7$ UFC/g no tempo 1, o que indica presença de micro-organismos deteriorantes e possíveis patogênicos. Na análise do tempo 2, 50% das amostras apresentou aumento do número de colônias quando comparado ao tempo 1. A avaliação do inquérito com consumidores mostrou que 30% levam 1 hora até a refrigeração da carne em casa após a retirada do balcão, e 5% levam mais de 1 hora. Concluiu-se que a temperatura é um fator de risco para a proliferação de micro-organismos, em razão tanto da má conservação da carne quanto do tempo de exposição, podendo predispor os consumidores à intoxicação alimentar.