

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE COXAS DE FRANGO COMERCIALIZADAS NOS SUPERMERCADOS DA CIDADE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS (SP), BRASIL (APOIO UNIP)

Aluna: Tatiane Diniz de Paula

Orientadora: Profa. Joelma Moura Alvarez

Curso: Medicina Veterinária

Campus: São José dos Campos

A criação e o consumo de frangos têm tido um crescimento contínuo nas últimas décadas, juntamente com o abate e o processamento dos mesmos (SALES, PORTO, 1999).

Devido à sua composição, rica em elementos nutritivos necessários ao desenvolvimento microbiano, a carne de frango é muito perecível, podendo deteriorar-se em breve espaço de tempo. O tipo e o número de micro-organismos presentes na carne refletem o grau de sanitização do abatedouro, como também das condições de armazenamento após o abate dos animais e manipulação anterior à venda, o que naturalmente define sua qualidade (SILVA et al., 2001).

Além produzir alterações nos padrões da carne (odor, sabor, cor), os micro-organismos podem causar intoxicações alimentares e uma série de outras doenças que podem pôr em risco a saúde de muitas pessoas (TROST et al., 2003).

A segurança alimentar é um item extremamente importante dentro da produção de alimentos. Ela busca a produção de alimentos idôneos para a saúde pública, visando ao consumo humano. Os resíduos do processamento da carne são as principais fontes de nutrientes para o desenvolvimento de bactérias, sendo necessária a higienização do local para evitar contaminações (SARCINELLI et al., 2007).

O presente trabalho tem como objetivo determinar a contagem total de *Escheríchia coli*, *Salmonella spp*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus spp* e coliformes fecais em coxas de frango que não tiveram contato com os

manipuladores de alimento e em coxas de frango manipuladas. Seus resultados contribuirão para diminuir a escassez de dados sobre o assunto na região de São José dos Campos e diagnosticar se a contaminação ocorre no abate ou na manipulação dos frangos.