

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CORTES DE FRANGOS COMERCIALIZADOS EM BANDEJAS DE ISOPOR DE DIFERENTES ESTABELECIMENTOS DE ASSIS, SP (APOIO UNIP)

Aluna: Fernanda Nayara Valeriano França

Orientadora: Profa. Dra. Mariana Casteleti Beraldo Massoli

Curso: Biomedicina

Campus: Assis

O trabalho avaliou a qualidade microbiológica de peitos de frango cortados e comercializados em bandejas de isopor em estabelecimentos comerciais na região de Assis, SP. Coletaram-se amostras de três lugares diferentes, nas quais foram realizadas diluições até 10^4 para contagem de micro-organismos mesófilos, *Staphylococcus* spp. e coliformes totais. Foram feitas repetições em triplicata. A contagem de mesófilos mostrou que o lugar 1 obteve menos contaminação, seguido do lugar 3 e 2. Notou-se que o lugar 3 estava com cheiro diferente dos outros lugares, o que poderia se pensar em um começo de decomposição da carne. A contagem de enterobactérias em meio de cultura verde brilhante foi maior nos lugares 2 e 3; entretanto, o lugar 2 teve média maior em relação ao lugar 3. Houve grande variação entre as contagens no meio Manitol salgado, embora todas as amostras tenham apresentado no mínimo log de 10^2 UFC/g. Os lugares que apresentaram crescimento mais elevado foram o 2 seguido do 3 e 1. Conclui-se neste trabalho que o tempo de manipulação, as condições com que são realizados esses cortes e como os mesmos são refrigerados podem interferir na qualidade do produto que saiu do frigorífico. Dessa maneira, se o consumidor também não der a atenção necessária para a manipulação e preparo dessa carne, poderá ocorrer intoxicação ou toxinfecção alimentar nesse indivíduo ou em todos que ingerirem esse alimento.