

# **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE EMBUTIDOS PARA A GARANTIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR (APOIO UNIP)**

**Aluna:** Laís De Vitto

**Orientador:** Prof. Dr. Eduardo Gorzoni Fioratti

**Curso:** Medicina Veterinária

**Campus:** Bauru

Os produtos cárneos são facilmente contaminados por micro-organismos durante o abate, sua manipulação e conservação. Após o produto ser exposto a essa contaminação, o alimento irá fornecer condições para que esses micro-organismos cresçam e se multipliquem, levando a alterações químicas e físicas do alimento e, posteriormente, favorecendo a sua deterioração. No processo de decomposição podem estar envolvidos os seguintes micro-organismos: leveduras, bolores, *Salmonella*, *Staphylococcus*, clostrídios, entre outros. Dessa forma, o presente estudo objetivou avaliar os micro-organismos contaminantes presentes em produtos cárneos. Para tanto, foram utilizadas 12 amostras de carnes, sendo divididas em: 6 análises realizadas no mês março e 6 em abril de 2018. A carne que seria utilizada para a fabricação de produtos cárneos foi coletada, pesada e separada 10 g em um erlenmeyer contendo 90 ml de água destilada, seguido de homogeneização e diluições. Em seguida, o material diluído foi submetido à cultura nos meios: Ágar PCA para pesquisa de mesófilos; Ágar sulfito de polimixina sulfadiazina para clostrídios; e Ágar manitol para *Staphylococcus aureus*. A confirmação foi realizada por meio DNase, e por estes meios de cultura, pudemos observar o crescimento ou não dos micro-organismos citados acima. Os resultados mostraram que no meio PCA ocorreu o crescimento de mesófilos, observado quase em todas as diluições. Já nos Clostrídios semeados no PSP, foi observado também significativo crescimento, sendo caracterizado nas placas pontos enegrecidos no meio. No meio Manitol, utilizado para o cultivo de *Staphylococcus*, ocorreu também crescimento, no qual só duas amostras foram coagulase positivas indicando *Staphylococcus aureus*. Ante os resultados obtidos, observamos que

a matéria-prima utilizada para a fabricação de produtos cárneos estava contaminada, o que favorece a permanência do patógeno, bem como a produção de toxinas, afetando a segurança do produto final.