

CONTAGEM DE MESÓFILOS E PESQUISA DE SALMONELLA EM PEITO DE FRANGO VENDIDO A GRANEL***Mesophilic Count And Salmonella Research in Retail Broiler Chicken Breast***

Laryssa Heim¹, Leticia Campos Mira², Nathana Stoeberl³, Filipe Portes Bertolino⁴; Anderlise Borsoi⁵

Palavras-chave: Alimentos. Carne. Contaminação.

Introdução

Quando comparado aos demais produtos cárneos o consumo de carne de frango e derivados vem aumentando gradativamente, devido ao seu alto valor nutritivo e seu custo reduzido. A grande preocupação é a possibilidade de alguns micro-organismos agregados ao alimento gerarem doenças alimentares. Os fatores que contribuem para a multiplicação desses micro-organismos são a contaminação inicial, o processamento, as más condições de armazenamento e a manipulação incorreta. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de cortes de frango comercializados a granel na região de Curitiba Paraná, no período de abril a maio de 2017. Foram analisadas 9 amostras de três marcas distintas onde foi realizada contagens de mesófilos e pesquisa de *Salmonella spp.* Todas as amostras resultaram negativas. A maior evidência das análises se encontrava dentro dos limites permitidos pela lei. O Brasil é o terceiro país em produção de carne de frango no mercado mundial, devido ao aumento do consumo e mudança na alimentação da população, mantendo-se entre os líderes de mercado. Na carne de frango são frequentemente isoladas *Salmonella spp*, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* possíveis causadores de danos à saúde e de toxinfecções alimentares, além de microrganismos associados à deterioração da carne, tais como *Pseudomonas* (Esmerino e Penteado, 2011). As normas sanitárias devem ser respeitadas afim de garantir a produção de frangos de corte saudáveis e de alto valor nutricional que não representem risco a saúde do consumidor. A Organização mundial de saúde (OMS) salienta que o alimento deve ser livre de contaminação ou qualquer outra fonte que possa desenvolver afecções de origem alimentar. Neste sentido a indústria de proteína animal trabalha para manter os produtos inócuos à saúde do consumidor. O trabalho teve como objetivo avaliar a microbiologia de carnes de frango á granel adquiridas em açougues na cidade de Curitiba no Paraná, quanto à quantidade de mesófilos e pesquisa de *Salmonella*.

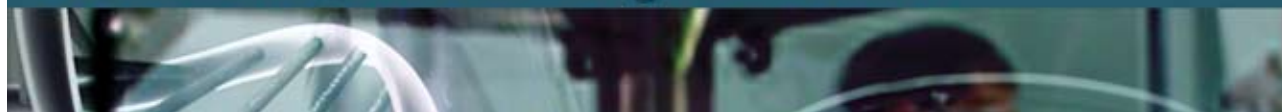
1 Curso de Medicina Veterinária – UTP

2 Curso de Medicina Veterinária – UTP

3 Curso de Medicina Veterinária – UTP

4 Curso de Medicina Veterinária – UTP

5 Professora Orientadora - UTP



Materiais e métodos

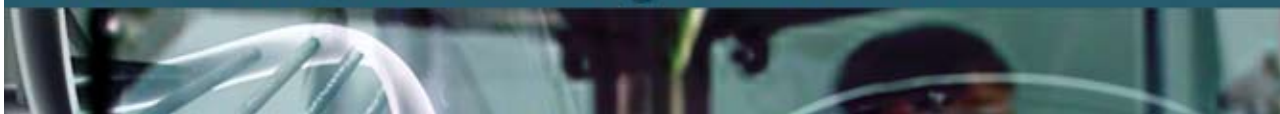
As análises microbiológicas realizadas em carne de peito de frango tiveram como objetivo contagens de mesófilos, pesquisa de coliformes totais e pesquisa de *Salmonella*. Foram avaliadas nove análises, três amostras para cada uma das três marcas distintas, separadas em 3 grupos, A, B, C. Foram colocados 10 g de músculo em sacos de polietileno estéreis e adicionado 90 mL de água peptonada 1%, homogeneizados por três minutos. A partir dessa solução foi retirado 1 mL e diluído até 10^{-4} . Cada amostra diluída foi plaqueada no ágar McConkey em superfície e no ágar PCA em profundidade e incubadas a 37°C por 48 horas. A diluição 10^{-1} foi incubada a 37°C por 24 horas. A partir desta, para a pesquisa de *Salmonella*, foi realizado enriquecimento seletivo em caldo Rappaport Vassiliadis (RV, Himedia) onde foram adicionados 100 µl ao caldo e incubados a 42°C por 24 horas. Após foi realizado plaqueamento em superfície em ágar XLD (Himedia) seguida de incubação a 37°C por 24 horas e realizada a leitura das placas.

Resultados

No presente trabalho, os resultados da pesquisa de *Salmonella spp* foram negativos para todas as amostras analisadas. A contagem de mesófilos para as análises realizadas apresentou média de $1,9 \times 10^3$ UFC/mL nas amostras da marca A, $2,7 \times 10^3$ UFC/mL da marca B e $7,7 \times 10^2$ UFC/mL da marca C.

Discussão

Segundo a Resolução-RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA, 2001), considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para alimentos”, foram estipulados valores máximos para o nível de contaminação de alimentos destinados a consumo humano. Silva et al. (2015) analisaram 10 amostras de coxa e sobre coxa de frango em São Paulo (SP) e todas as amostras foram negativas para *Salmonella spp*. Tal resultado está de acordo com o apresentado no presente trabalho. Com base na legislação para carnes resfriadas, ou congeladas, *in natura*, de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes) é permitido o valor de 5×10^3 UFC/g de mesófilos (CODEX, 1997). No presente trabalho foram encontrados valores inferiores ao citado. Com o objetivo de alcançar uma elucidação de doenças possivelmente transmitidas por alimentos, se tornam indispensáveis as avaliações das boas práticas de produção de alimentos e prestação de serviços e a aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP) para garantir a qualidade microbiológica dos produtos alimentícios (ANVISA, 2001).



Conclusão

Os resultados obtidos nas análises demonstraram que as amostras se encontravam em condições para consumo e que o grau de contaminação encontrado estava dentro do permitido pela legislação.

Referências

ANVISA. Resolução-RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b>. Acesso em: 12/06/2017.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION - Principles for the establishment and application of microbiological criteria for foods CAC/GL 21 -1997. Disponível em: <<http://www.oie.int/RR-Europe/eng/events/FS-SS-CodexIntroduction.pdf>>. Acesso em: 30/03/2017.

ESMERINO, L.A.; PENTEADO, F.R. Avaliação da qualidade microbiológica da carne de frango comercializada no município de Ponta Grossa - Paraná. *Biol. Health Sci.*, Ponta Grossa, v.17, n.1, p. 37-45, jan./jun. 2011.