

195

CONTROLE DA POPULAÇÃO DE *Salmonella typhimurium* NA CARNE DE FRANGO INDUSTRIALIZADA POR ÁCIDO LÁCTICO E LACTATO DE SÓDIO. Davi Chemello¹, Carla K. Ruschel², Marco A. Z. Ayub².(Instituto de Biociências¹, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos², UFRGS)

A carne de frango e seus derivados é produzida e consumida em grande escala em todo o mundo, e, por esta razão, há um interesse em melhorar a qualidade destes produtos. Um dos principais aspectos identificados pelas indústrias que processam estes alimentos e órgãos oficiais de controle é sua qualidade microbiana. Esta qualidade está relacionada à microflora inicial que retrata o índice de sanidade destes produtos e conseqüentemente sua vida útil e os riscos oferecidos a saúde pública. Em especial, identifica-se a *Salmonella spp.* que, por fazer parte da microflora do aparelho visceral das aves, acaba infectando a carne na sua manipulação. O objetivo deste trabalho é analisar o potencial antimicrobiano do ácido láctico e do lactato de sódio em peças de frango industrializadas e, posteriormente, o efeito sobre a vida de prateleira destes produtos. Simulou-se contaminações com *Salmonella typhimurium* em coxas e sobrecoxas de frango. Após um período de quinze(15) minutos as peças foram submersas em solução de ácido láctico por 30 e 60 segundos em concentrações de 0.5% e 1.5% e solução de lactato de sódio por 30 e 60 segundos e concentrações de 0.5% e 1.5%. Na análise dos resultados em ágar seletivo (X. L. D.) identificou-se uma redução significativa no número de células em comparação com o número inicial e com os controles. Os resultados deste trabalho poderão ser repassados à indústria como inovação tecnológica.(Purac Sínteses/ Cia. Minuano de Alimentos/ICTA-UFRGS).