

A carne, por ser um produto com elevado teor de nutrientes, alta atividade de água e pH quase neutro, oferece condições adequadas para a sobrevivência e desenvolvimento das bactérias deteriorativas e patogênicas. De especial interesse, do ponto de vista do controle higiênico-sanitário, são os índices de contagem global, de coliformes totais e fecais e de *Staphylococcus aureus*. Para prolongar a vida útil da carne "in natura", utiliza-se temperaturas de refrigeração, junto com a embalagem do produto sob vácuo. O objetivo do trabalho foi estudar o efeito do pH e da embalagem a vácuo na microbiota de amostras de carne mantidas sob refrigeração num período de 21 dias. Foram analisadas amostras de carne bovina em duas condições de pH (6,25 e 6,7) e duas condições de embalagem (com e sem vácuo). Para o estudo do pH, a contagem global e os coliformes totais e fecais foram maiores nas amostras de pH mais elevado e detectou-se a presença de *Staphylococcus aureus*. Para o estudo do efeito do vácuo, a contagem global e os coliformes totais e fecais foram menores nas amostras embaladas a vácuo. Não se detectou a presença de *Staphylococcus aureus*. Constatou-se diminuição na contagem de microrganismos nas amostras de carne embalada a vácuo, com o decorrer da estocagem.