

Estudo da Capacidade Proteolítica de Bactérias Psicotróficas Presentes em Presunto Cozido Fatiado, Obtido do Mercado Público de Porto Alegre, Brasil.

Stéfano Caon¹, Amanda de Souza da Motta¹

E-mail: s_caon@hotmail.com

1 - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciências Básicas da Saúde, Laboratório de Bacteriologia 165, Rua Sarmento Leite, 500. Porto Alegre/RS.

Resumo

O presunto cozido é um produto obtido do pernil suíno, submetido a um processo de cozimento que reduz o número de micro-organismos que podem ser veiculados nesse alimento. As fiambrierias dos supermercados seccionam e redistribuem peças inteiras do produto, sendo um ponto crítico para evitar a contaminação do mesmo. O trabalho objetiva o estudo quantitativo de micro-organismos mesófilos e psicotróficos e avaliação da capacidade proteolítica de psicotróficos presentes no presunto cozido fatiado. Foram analisadas oito amostras desse alimento, vendidas no mercado público de Porto Alegre, Brasil. A contagem bacteriana foi realizada segundo a metodologia descrita pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Retirou-se assepticamente 25g de amostra, acrescentaram-se 225mL de água peptonada tamponada estéril para realização das diluições seriadas e posterior plaqueamento em meio *Plate Count Agar* (PCA) por 37°C durante 48 horas (mesófilos) e em refrigeração durante 7-10 dias (psicotróficos), sendo os resultados expressos em unidades formadoras de colônias por mililitro (UFC/ml). Foram isoladas 137 colônias psicotróficas, que foram submetidas ao teste de avaliação da atividade proteolítica, sendo semeadas em ágar leite (TSA + 10% de leite UHT) e incubadas em temperatura ambiente por 48 horas, sendo considerados positivos aqueles micro-organismos que formaram um halo translúcido envolvendo a colônia. A contagem de mesófilos variou entre $9,00 \times 10^2$ e $1,17 \times 10^6$ UFC/mL e a de psicotróficos de $2,4 \times 10^3$ a $1,57 \times 10^6$ UFC/mL. Os valores de contagem padrão total, tanto para mesófilos em geral quanto para psicotróficos, não apresentam limites máximos normatizados. 71 micro-organismos apresentaram atividade proteolítica, fato esse que reflete na vida de prateleira do produto, visto que grande parte dos isolados tem capacidade em degradar proteína da carne. Conforme os dados obtidos na contagem, sugere-se que há um déficit na legislação, o que não só pode reduzir a vida de prateleira do presunto, como ainda representar um risco à saúde pública.

Palavras-chave: mesófilo; psicotrófico; atividade proteolítica; presunto.