

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE CARNE DE FRANGO COMERCIALIZADA NA REGIÃO DA GRANDE PORTO ALEGRE

Coordenador: GUIOMAR PEDRO BERGMANN

A carne de frango se mantém como um dos protagonistas nas mesas dos brasileiros. Sendo comercializada em diferentes cortes e produtos. Quando produzidas em condições higiênicas ineficientes, pode representar um grande risco à saúde do consumidor, podendo causar toxinfecções alimentares quando contaminadas por agentes bacterianos patogênicos. Existe uma demanda de serviços laboratoriais pelas empresas produtoras de alimentos, sejam agroindústrias, associações ligadas ao setor de alimentos e do comércio varejista, bem como do público consumidor cada vez mais preocupado com a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos que consome. A literatura apresenta inúmeros trabalhos que relatam e discutem os aspectos higiênico-sanitários, dado o risco de enfermidades causadas pela ingestão de produtos cárneos contaminados por Salmonellas, coliformes e outros. O objetivo deste trabalho foi avaliar o perfil microbiológico da carne de frango recebida no Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia da Carne - CEPETEC, da Faculdade de Veterinária da UFRGS. Analisadas a fim de verificar se estão de acordo com os padrões exigidos pela legislação vigente. No primeiro semestre de 2011 foram analisadas 69 amostras de carne de frango de diferentes marcas comerciais. As amostras foram coletadas e transportadas sob refrigeração até o CEPETEC e foram analisadas de acordo com os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal e Água, conforme Instrução Normativa Nº 62 de 26 de agosto de 2003 da Secretária de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2003).