



**REENCONTROS
NOVOS ESPAÇOS
OPORTUNIDADES**

XXXIV SIC Salão Iniciação Científica

**26 - 30
SETEMBRO
CAMPUS CENTRO**

Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Avaliação da eficácia do uso de tecnologias de lavagem para redução da contagem microbológica em carcaças de frango de corte
Autor	TAINÁ SIMONETTI
Orientador	LIRIS KINDLEIN

Apesar dos avanços tecnológicos, a carne de frango ainda é passível de contaminação bacteriana e sua qualidade pode ser determinada pelo controle destes microrganismos, portanto, alternativas para reduzir sua presença tornam-se cada vez mais necessárias. Dentre estas, uma opção é a lavagem de carcaças, no entanto, estima-se que sejam necessários em média 30 litros de água para processar uma ave abatida, sendo um recurso de extrema importância em todo processo de abate. Por isso, alternativas que utilizem tecnologias mais limpas estão em grande demanda. Dessa forma, este trabalho visou avaliar a eficácia da utilização de uma tecnologia de lavagem pressurizada que possui melhor eficiência na utilização de água (cerca de 0,5litros de água/carcaça) sobre a qualidade das mesmas do ponto de vista microbiológico. O delineamento experimental constitui-se de dois tratamentos (1: sem utilização de lavagem/controle); 2: lavagem com uso de água pressurizada após o processo de evisceração e anterior à linha de inspeção *post mortem*). Participaram desta pesquisa seis matadouros-frigoríficos e em cada um foram coletadas 200 carcaças para análises microbiológicas de Enterobactérias e Escherichia coli, totalizando 1200 amostras. Na estatística, utilizou-se a análise de variância, teste de Levene e teste de Tukey, com significância de 5% (SAS, 2012). Nos resultados verificou-se que o tratamento controle apresentou contagens de E. coli (2,05 Log(UFC+1)/g) e Enterobactérias (2,84 Log(UFC+1)/g) superiores ao tratamento teste (1,82 e 2,63 Log (UFC+1)/g, respectivamente) ($p \leq 0,05$). Desta forma, concluiu-se que a lavagem com água pressurizada após a evisceração e anterior à linha de inspeção *post mortem* é eficaz na redução da contagem dos microrganismos pesquisados. Além disso, esta tecnologia utiliza menos água comparada às presentes no mercado, corroborando com a busca por uma indústria mais sustentável.