

A Influência da Inserção de Culturas *Starters* na Vida-de-Prateleira de Salames de Carne de Cabritos

A flora microbiana da carne é constituída por microrganismos deteriorantes que diminuem a sua vida-de-prateleira e por microrganismos patogênicos que podem causar toxinfecções alimentares, como a *Salmonella* sp., *E. coli*, *S. aureus*, *Clostridium* perfringens e *Listeria* spp. (Pardi et al. 1993).

A utilização de culturas *starters* na elaboração de embutidos, produz reações benéficas na carne, como a acidificação do produto através da produção de ácido láctico, com a redução do pH, que auxilia na inibição do desenvolvimento de agentes deteriorantes e patogênicos (URSO, 2006).

A vida-de-prateleira de produtos pode ser definida como um período de armazenamento em que os mesmos, com boa qualidade inicial, permanecem adequados para consumo por um período mais longo, não causando danos à saúde. O objetivo do presente estudo foi monitorar a vida de prateleira de salames produzidos com carne de cabritos adicionados de culturas *starters*. Para isto, foram elaborados os seguintes tratamentos: T1 (sem adição de cultura), T2 (cultura *starter* em meio de plasma suíno) e T3 (cultura *starter* comercial). Os salames de formulação única foram embutidos, defumados e maturados em câmara com temperatura e umidade relativa controladas. O controle da vida de prateleira foi feito através de análises microbiológicas semanais do produto pronto mantido em temperatura de 4°C. As bactérias pesquisadas foram coliformes totais e termotolerantes, *Clostridium* sulfito redutor, *Staphylococcus* coagulase positiva, *Salmonella* spp. e *Listeria* spp. de acordo com a metodologia prescrita na Instrução Normativa Nº 62, de 26 de agosto de 2003, do MAPA e os resultados foram comparados com os padrões estabelecidos pela resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2001).