

A carne moída destaca-se dentre os produtos cárneos de maior consumo, sendo acessível financeiramente à faixa da população com menor poder aquisitivo, além de ser usada em refeições de maneiras práticas e variadas. Ela está entre as carnes potencialmente perigosas quanto à veiculação de agentes patogênicos, pois sua inocuidade é facilmente prejudicada pelo aumento da área de superfície de contato após a moagem aliada a um baixo padrão higiênico-sanitário. Para diminuir as perdas com a deterioração da carne moída, o comércio vem utilizando artifícios fraudulentos como a adição de conservante intencional como o sulfito de sódio. Este aditivo proporciona à carne aparência fresca e coloração vermelha, bem como a minimização do odor característico da deterioração. Pelo exposto, o objetivo do projeto foi identificar a presença de sulfito de sódio em carne bovina moída resfriada comercializada em estabelecimentos no Município de Porto Alegre/RS. Além disso, avaliar a influência do uso deste aditivo em carnes moídas resfriadas frente suas características físico-químicas e microbiológicas. Para a realização do presente estudo foram colhidas 55 amostras de carne bovina moída resfriada de cortes não nobres adquiridas em diferentes estabelecimentos comerciais do município de Porto Alegre. Foram realizadas análises microbiológicas para coliformes totais e termotolerantes, Clostrídios sulfito redutores, *Staphylococcus* coagulase-positiva, *Salmonella* sp, de acordo com a Instrução Normativa nº 62 . Além disto, foi verificado a presença de sulfito de sódio conforme o método qualitativo da prova de sulfito com verde malaquita recomendado pelas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz e determinações de cor com o uso de um colorímetro portátil, sendo os valores expressos na escala CIELAB. Para análise dos parâmetros estudados, foi realizada a análise de variância dos dados e para a comparação de médias, utilizou-se o teste Tukey ao nível de 5% de probabilidade ($P < 0,05$). Do total de 55 (100%) amostras de carne bovina moída resfriada analisadas, duas (3,63%) apresentaram presença do aditivo sulfito de sódio. As análises microbiológicas realizadas apontaram presença de *Salmonella* sp. em oito (14,54%) amostras e a contagem de coliformes totais e fecais demonstraram populações elevadas ($>1,0 \times 10^4$ UFC/g) destes micro-organismos em 97% e 16% das amostras, respectivamente. Clostrídios Sulfito Redutores e *Staphylococcus* coagulase-positiva não foram detectados em nenhuma das amostras analisadas. Portanto, microbiologicamente, 47 amostras estavam em conformidade com as legislações vigentes. As análises de cor demonstraram diferença significativa entre os valores de a^* (eixo do verde ao vermelho) entre os grupos controle e sulfito (11,48 e 5,72, respectivamente), confirmando que o uso deste aditivo potencializa a cor vermelha característica de carne fresca. Considerando-se os resultados obtidos nesta pesquisa, pode-se concluir que apesar da baixa incidência de fraude por sulfito de sódio encontrada (3,63%), essa prática existe em estabelecimentos comerciais do município de Porto Alegre, RS, porém pode estar oculta pela falta de maiores estudos e fiscalizações analíticas legais. A fiscalização também deve ser mais efetiva quanto aos processos fraudulentos ocorridos, tanto na indústria quanto no varejo, pois, além de lesar o consumidor, colocam em risco as condições higiênico-sanitárias dos produtos.