

QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE PRESUNTO FATIADO E RETALHOS DE PRESUNTO COZIDO COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PORTO ALEGRE, RS

Área: Ciências Agrárias

Modalidade: Estágios Não Obrigatórios

Relato

Cristina Smith Pilla

Coautor(es):

Daniele Bonfada

Guiomar Bergmann

Liris Kindlein

Orientação:

Liris Kindlein

Entende-se por presunto o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente de pernil suíno, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. A carne in natura é um excelente meio para a multiplicação de microrganismos, podendo veicular bactérias patogênicas ao homem. Coliformes fecais têm sido usados para determinar condições sanitárias insatisfatórias em alimentos. A presença de *Salmonella* spp. e *Clostridium* spp. em alimentos torna o mesmo impróprio para o consumo, uma vez que estes microrganismos são implicados em surtos de toxinfecção alimentar. *Staphylococcus aureus* é comumente encontrado em alimentos cuja contaminação ocorre geralmente pelos manipuladores, pois está presente na microbiota da pele e mucosas dos mesmos. O retalho de presunto, produto com maior superfície de contato e grande manipulação, pode vir a ser um causador de toxinfecções alimentares. O objetivo deste trabalho é avaliar as condições higiênico-sanitárias de retalhos de presunto comercializados em supermercados de Porto Alegre, RS. Serão realizadas análises microbiológicas de retalho de presunto cozido e fatiado (grupo controle) de mesma marca e data de embalagem. Serão feitas as seguintes análises: contagem de coliformes totais e fecais, de *Clostridium* spp., de *Staphylococcus* spp. e pesquisa de *Salmonella* segundo metodologias preconizadas na legislação vigente. As análises serão realizadas no dia da coleta e no dia de vencimento do produto conforme indicação no rótulo.