

V59 - ANÁLISE DE ATIVIDADE DE ÁGUA E OCORRÊNCIA DE SALMONELLA sp. EM FARINHAS DE ORIGEM ANIMAL

Cristina Inês Bergonsi (voluntária), Denise Marques Garcia - UNISINOS - crisb@redesul.com.br

A atividade de água (aW) é um dos fatores intrínsecos em alimentos considerada uma medida qualitativa, que possibilita avaliar a disponibilidade de água livre. Esta água está disponível para as reações físicas, químicas e biológicas. A atividade de água tem sido utilizada como parâmetro de crescimento microbiológico no qual cada microrganismo apresenta um valor ideal para crescimento. A indústria tem utilizado a atividade de água para prever a estabilidade dos produtos, visando o controle microbiológico dos alimentos concentrados e semi-úmidos, como por exemplo, as farinhas e as rações na alimentação animal. Essas são produzidas a partir de subprodutos de origem animal, sendo muito suscetíveis à contaminação por patógenos, destacando-se a Salmonella. Considerando a influência da atividade de água na estabilidade microbiana, o presente trabalho objetivou medir essa atividade e analisar a presença de Salmonella nas matérias-primas. No ano de 2006, o CDPA Garibaldi recebeu 82 amostras de farinhas de origem animal para análise de aW e pesquisa de Salmonella. A atividade de água foi estimada através do aparelho Novasina Thermoconstant TH 200, que dispõe de lâmina higroscópica de cloreto de lítio, que altera a resistência elétrica ou condutância, fornecendo o valor da aW no intervalo de 0 a 1. A metodologia microbiológica para a pesquisa de Salmonella seguiu de acordo com a Instrução Normativa SDA nº62 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), de 26/08/2003. Das amostras de farinhas analisadas, 09 foram positivas para Salmonella sp., o que representa 11 % do total processado. O valor da aW se apresentou entre 0,118 e 0,765. O produto de menor contaminação por Salmonella foi a farinha de vísceras, sendo também o de menor valor de aW (0,361). As farinhas de carne e ossos, peixe e penas apresentaram aW de 0,465 e positividade de 13,6%, com uma média de 0,483 aW. Embora a indicação da atividade de água ótima para crescimento de Salmonella sp. seja de 0,92 à 0,95, os valores encontrados nas farinhas de origem animal contaminadas não estavam inseridos no intervalo considerado pela literatura. Portanto, a bactéria pode desenvolver-se também em baixos valores de atividade de água

Palavras-chave: atividade de água, pesquisa de salmonella, qualidade dos alimentos