

## V58 - EFICÁCIA DO RESFRIAMENTO NA REDUÇÃO DE ENTEROBACTÉRIAS EM CARCAÇAS DE FRANGO

Cristina Mersoni (voluntária), Denise Marques Garcia - Universidade do Vale do Rio dos Sinos - Unisinos - [crismersoni@yahoo.com.br](mailto:crismersoni@yahoo.com.br)

A monitoria dos alimentos é fundamental no controle de qualidade e segurança dos produtos de origem animal. Em frigoríficos de aves, a maior taxa de contaminação das carcaças ocorre nas primeiras operações de abate. O uso de tanques de resfriamento (pré-chiller e chiller) diminui o número de microrganismos contaminantes, considerando a queda de temperatura e a presença de cloro. Para a avaliação da qualidade microbiológica de produtos processados termicamente, é utilizado como indicador o grupo completo das Enterobactérias. Sua presença em números significativos indica falhas durante o processamento e consequentemente riscos à saúde do consumidor. O objetivo deste trabalho foi verificar a redução da contaminação microbiana nas carcaças de frango inteiro resfriado, após o chiller, através da contagem de Enterobactérias em Unidade Formadora de Colônias (UFC). As amostras foram coletadas em abatedouro de aves com Sistema de Inspeção Federal na serra gaúcha, com abate diário de 55.000 aves, no período de janeiro a dezembro de 2006, totalizando 100 carcaças de frango. Semanalmente foram analisadas duas amostras, uma antes do pré-chiller e outra após a saída do chiller. Para a análise microbiológica, foram encaminhadas ao CDPA e processadas conforme a Instrução Normativa SDA nº62 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), de 26/08/2003. Foram coletadas 25g de carcaça da região pericloacal e do pescoço, e adicionadas em 225 ml de solução salina peptonada a 0,1%. A partir da diluição inicial, efetuaram-se as demais diluições para a contagem até 10 (exp.6), utilizando-se o meio de cultura "Violet Red Bile Dextrose" VRBD (Merck ®), incubando-se as placas a  $36^{\circ}\text{C}\pm1^{\circ}\text{C}$  por 24 horas, com posterior leitura. Para efeito de contagem foram consideradas colônias de Enterobactérias que apresentaram coloração vermelha, rodeadas ou não por halo de precipitação. Os resultados foram expressos em log UFC/g de amostra. Nas análises microbiológicas todas as carcaças coletadas antes do pré-chiller apresentaram níveis maiores de contaminação por Enterobactérias do que as coletadas após o chiller. A média da contagem de Enterobactérias antes do pré-chiller foi 5,39 log UFC/g, já nas carcaças após o chiller foi 2,86 log UFC/g. Assim, observou-se uma diminuição significativa ( $p<0,05$ ) de contagem de Enterobactérias, indicando que o resfriamento, no frigorífico estudado, foi eficaz na redução deste grupo microbiológico.

Palavras-chave: carcaça de frango, enterobactérias, qualidade dos alimentos