
Avaliação da Qualidade Microbiológica de Salames Comercializados no Município de Chapecó (Sc)

Alice Marocco (I), Raquel Zeni Ternus (II,I)

(I) Unochapecó - Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Rua Sen. Atílio Fontana, 591E. Bairro Efapi, Chapecó, SC), (II) UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Av. Paulo Gama, 110, Bairro Farroupilha, Porto Alegre, RS)

Resumo

Os salames são largamente produzidos por grandes agroindústrias e por médios e pequenos agricultores familiares na região oeste de Santa Catarina. Estão inseridos dentro da cultura regional e são muito consumidos como petiscos e como ingredientes de pratos mais elaborados. Pelo fato de o salame ser um produto embutido consumido cru, há a preocupação com o desenvolvimento de bactérias causadoras de doença de origem alimentar. A manipulação inadequada e falta de controle das condições ideais do processo de fabricação são situações associadas a má qualidade do produto final. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar as características microbiológicas de cinco marcas de salame (coloniais/artesanais e industriais), produzidos em estabelecimentos possuidores de Sistema de Inspeção Municipal, Estadual e Federal, comercializados em feiras livres e supermercados, e avaliar a estabilidade das condições durante um período de estocagem. Foram analisadas a presença de *Salmonella* spp., e contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, *Clostridium* sulfito redutores e *C. perfringens*, e de coliformes totais e termotolerantes, seguindo-se a metodologia preconizada pelo FDA (APHA). Adicionalmente, foram realizadas medições para teor de umidade, de nitrito e cloreto de sódio. As amostras de salames foram analisadas com 10 e 30 dias de fabricação. Os resultados mostram a influência do tempo de estocagem sobre as características físico-químicas. Foi possível observar também que 75% das amostras apresentaram valores de *Staphylococcus* coagulase positiva acima do valor aceitável pela legislação no tempo de 30

Referência:

Alice Marocco, Raquel Zeni Ternus. Avaliação da Qualidade Microbiológica de Salames Comercializados no Município de Chapecó (Sc). In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-100

dias de estocagem. No prazo de 10 dias de fabricação, 100% das amostras apresentaram resultados fora do padrão, sendo que as amostras coloniais/artesanais apresentaram maiores contagens de UFC/g do que as amostras industriais, indicando condições precárias de higiene e manipulação na produção de salames das amostras analisadas. Também constatou-se que 86,6% das amostras analisadas estavam em desacordo com a legislação brasileira vigente (RDC 12/2001), pois apresentaram um ou mais parâmetros, com valores acima dos limites estabelecidos.

Palavras-Chave: Coliformes, Salmonella spp., vida útil

Agência de Fomento: Universidade Comunitária da Região de Chapecó - Unochapecó