
Relação Entre A Qualidade Microbiológica de Linguiça do Tipo Frescal e Sua Respectiva Temperatura de Armazenamento

Samira Obeid Georges (II), Larissa Gomes Bernardo (II), Liana Jayme Borges (II), Maria Cláudia Dantas Porfírio Borges André (III)

(II) FANUT/ UFG - Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás (Rua 227 Qd. 68 S/N-St.Leste Universitário-Goiânia(GO)-Brasil-CEP:74.605-080), (III) IPTSP/ UFG - Instituto de Patologia Tropical e Saúde (Rua 235 S/N esquina com a 1ª Avenida-Sector Leste Universitário-Goiânia(GO))

Resumo

Introdução. A linguiça do tipo frescal é evidenciada no comércio brasileiro por ser bem aceita e comercializada. Devem permanecer armazenadas sob refrigeração até a compra, visto que a temperatura é um fator capaz de contribuir para o desenvolvimento de micro-organismos capazes de ocasionar toxinfecções alimentares. **Material e Métodos.** Foram coletadas em açougues do Município de Aparecida de Goiânia – Goiás, 87 amostras de linguiça frescal nos meses de julho a agosto de 2013. Nas coletas, aferiu-se a temperatura das linguiças e a do balcão de sua armazenagem. Posteriormente, as amostras foram submetidas à análise microbiológica de acordo com a RDC nº 12/2001. **Resultados e discussão:** Não foram isoladas *Salmonella* spp. nem Clostrídio Sulfito Redutor nas linguiças. No entanto, foi possível realizar a contagem de Coliformes termotolerantes e *Estafilococos* coagulase positiva. De acordo com as contagens realizadas, as amostras foram enquadradas em sete classes. Tais classes enquadraram os valores de contaminação que variaram de 0 a 13.240 UFC das amostras analisadas. Por meio de correlação linear simples, comparou-se a relação das classes com a temperatura das linguiças (de -3,7 a 15,3 °C entre as amostras) e do balcão (de -6 a 12 °C entre os açougues). Observou-se que a temperatura do balcão influenciava pouco na temperatura das linguiças, permitindo analisar que fatores externos influenciavam na temperatura das

Referência:

Samira Obeid Georges, Larissa Gomes Bernardo, Liana Jayme Borges, Maria Cláudia Dantas Porfírio Borges André (II). Relação Entre A Qualidade Microbiológica de Linguiça do Tipo Frescal e Sua Respectiva Temperatura de Armazenamento. 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-104

mesmas. Além disso, linguiças com temperaturas mais elevadas estavam relacionadas às classes maiores, representantes de valores de contaminação mais altos, ou seja, maior contagem de coliformes e estafilococos esteve relacionado com variação de temperatura das linguiças (relação direta). No que tange a *Salmonella* spp., embora o presente estudo não a tenha isolado, a maioria das pesquisas relatam seu isolamento, mesmo que em baixas contagens, sendo seu desenvolvimento facilitado pela variação de temperatura. Quanto ao Clostrídio, ressalta-se que sua ausência na presente pesquisa pode ser justificada pelo mesmo se tratar de uma bactéria termófila, sendo sua presença e multiplicação dificultada pelas temperaturas de refrigeração. Conclusão. A temperatura é um fator capaz de contribuir para o desenvolvimento de bactérias patogênicas no alimento. Ressalta-se, por fim, a importância de armazenar as linguiças sob temperatura de refrigeração ($< 4^{\circ}\text{C}$).

Palavras-Chave: Linguiça frescal, Microbiologia de alimentos, Temperatura

Agência de Fomento: