
Atividade Psicrotrófica e Proteolítica de Enterobactérias Isoladas de Carcaças de Frangos

Camila Lampugnani (I), Ana Paula Perin (I), Rosangela Estel Ziech (I), Mallu Jagnow Sereno (I), Cibeli Viana (I), Luciano dos Santos Bersot (I)

(I) UFPR - Universidade Federal do Paraná - Setor Palotina (Rua Pioneiro, 2153, Bairro Jardim Dallas, Palotina, PR)

Resumo

A contagem de bactérias da família Enterobacteriaceae é realizada como forma de monitoramento dos níveis de contaminação fecal nas carcaças servindo, desta forma, como micro-organismos indicadores durante o processo. Algumas espécies desta família têm a capacidade de se multiplicar em temperaturas de refrigeração, sendo denominadas psicrotróficas. Os psicrotróficos são conhecidos por produzirem enzimas capazes de causar proteólise e lipólise de produtos de origem animal, ocasionando prejuízos econômicos para as indústrias pela deterioração que promovem. O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade psicrotrófica e proteolítica de enterobactérias isoladas de carcaças de frangos. As análises foram realizadas no Laboratório de Inspeção e Controle de Qualidade de Alimentos e Água (LACOMA) da UFPR, Palotina. No período de julho de 2013 a junho de 2014 foram analisadas 152 cepas de enterobactérias provenientes de 39 amostras de carcaças de frango oriundas de um matadouro-frigorífico da região oeste do Paraná. Para a contagem de enterobactérias foi utilizada a metodologia 3M™ Petrifilm™ EB. Para verificação da atividade psicrotrófica e proteolítica, as colônias foram repicadas em ágar leite desnatado e incubadas à 7°C por dez dias. As cepas que formaram colônias após o período de incubação foram consideradas psicrotróficas e as que apresentaram a formação de um halo translúcido de hidrólise da caseína, foram consideradas proteolíticas. Observou-se que

Referência:

Camila Lampugnani, Ana Paula Perin, Rosangela Estel Ziech, Mallu Jagnow Sereno, Cibeli Viana, Luciano dos Santos Bersot. Atividade Psicrotrófica e Proteolítica de Enterobactérias Isoladas de Carcaças de Frangos. 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-115

36/152 cepas (24%) apresentaram-se psicrotróficas e, deste total, 7/36 (19%) apresentaram atividade proteolítica. Ao observar os resultados por amostra de carcaça analisada, 19/39 (49%) apresentaram pelo menos uma cepa de enterobactéria psicrotrófica e destas 19 amostras, em cinco foram encontradas cepas com atividade proteolítica (26%). Os dados indicaram que praticamente um quarto das cepas de enterobactérias isoladas de carcaças de frangos foram psicrotróficas. Conclui-se que os percentuais de cepas de enterobactérias psicrotróficas isoladas e sua atividade proteolítica é um importante alerta para a indústria de abate de frangos, uma vez que grupos de micro-organismos sabidamente indicadores de contaminação fecal ou de condições higiênico-sanitárias também podem representar sua possibilidade potencial de deterioração do produto em refrigeração.

Palavras-Chave: micro-organismos indicadores, deterioração, refrigeração, qualidade

Agência de Fomento: