
Avaliação Microbiológica de Carcaças de Frangos Comercializadas Na Cidade do Rio de Janeiro, Brasil

Jorge Gonçalo Caldeira Nunes de Matos (I), Amanda Portela Queiroga (I), Carlla Cristhina de Oliveira P. Bindi dos Reis (I), Fernanda Ferreira Maciel (I), Angela Corrêa de Freitas-Almeida (I), Mara Lucia Penna Queiroz (I)

(I) UERJ/FCM/DIMI - Universidade do Estado do Rio de Janeiro (Boulevard 28 de Setembro, 87 fundos 3a. andar CEP: 20551-030)

Resumo

Hoje, no Brasil, a carne de frango é a mais consumida pela população. O aumento da produção levou o país a ser o maior exportador mundial e o 3º maior produtor (2013). De acordo com a RDC 12/2001, o alimento é considerado próprio para o consumo humano quando apresentar até 10⁴ NMP/g de coliformes termotolerantes. O gênero *Salmonella* é comum em carne de aves e como os procedimentos usados pela indústria não garantem a eliminação da bactéria, a RDC 13/2001 determina incluir na rotulagem destes produtos as instruções de uso, preparo e conservação. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária de carcaças de frangos à venda no varejo (supermercados) na cidade do Rio de Janeiro. Foram coletadas 45 carcaças de frango congeladas de 3 marcas (A, B e C), as 3 de distribuição nacional e 1 internacional (A) e outra de produção orgânica (B). Na coleta foram observados o estado da embalagem e temperatura do freezer. As amostras foram transportadas a $\pm 0^{\circ}\text{C}$ para o Laboratório e colocadas a $\pm 4^{\circ}\text{C}$ para o descongelamento. Após 20h, foi feita a limpeza (álcool 70%) e a retirada da embalagem, descartando os miúdos. Cada carcaça foi pesada e colocada num saco polipropileno, adicionada água peptonada tamponada (APT) e massageada por 15 minutos. Após, a APT (AE – água de enxaguadura) foi vertida para um frasco esterilizado. Foram retirados 25mL da AE e transferidos para 225

Referência:

Jorge Gonçalo Caldeira Nunes de Matos, Amanda Portela Queiroga, Carlla Cristhina de Oliveira P. Bindi dos Reis, Fernanda Ferreira Maciel, Angela Corrêa de Freitas-Almeida, Mara Lucia Penna Queiroz. Avaliação Microbiológica de Carcaças de Frangos Comercializadas Na Cidade do Rio de Janeiro, Brasil. 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-135

mL de água peptonada 0,1% para realização da diluição inicial (10^{-1}). Foi realizada a estimativa do NMP/g de coliformes termotolerantes. O isolamento de enterobactérias foi realizado através de semeadura em ágar EMB. O restante da AE, após repouso por 60 minutos, foi diluída (10^{-1}) e incubada a 37°C/20h para o isolamento de Salmonella. Após, o crescimento foi transferido (1mL) para tubos contendo caldo selenito e Rapapport-Vassiliadis, incubados em banho-maria a 42°C/20h. Após, ambos os caldos foram semeados em ágar SS e ágar Hektoen, incubados a 37°C/20h. Os nossos resultados indicaram que 100% das carcaças estavam próprias para o consumo humano. Contudo, observamos que as marcas de produção intensiva (A e C) apresentaram valores mais elevados de NMP/g de coliformes termotolerantes e foram as únicas com embalagens degradadas. Foram recuperadas 201 cepas de enterobactérias (A=53; B=52; C=76), entre estas, 12 com diagnóstico presuntivo de Salmonella spp. (A=2; B=8; C=2), isoladas em maior número da marca de produção orgânica.

Palavras-Chave: qualidade microbiológica, carcaças de frango, enterobactérias

Agência de Fomento: CAPES; CETREINA/SR-1/UERJ