
Qualidade Microbiológica de Carnes de Frango e Produtos A Base de Carne de Frango Analisados no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da Faculdade de Farmácia, UFG.

Ana Carolina Cabral Carvalhaes Costa (I), Fernanda Alves Teixeira (I), Patrícia Nasser Issy (I), Carmen Lúcia Souza (I), Fernanda Garrote Marques (I), Virgínia Farias Alves (I)

(I) FF/UFG - Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Goiás (Avenida Universitária, Esquina com 1^a Avenida, Setor Universitário, Goiânia, GO)

Resumo

No Brasil, de 2000 a 2013, 4,58% dos surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA) com causa identificada, estavam relacionados à carne de frango. De acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA, para carnes resfriadas ou congeladas in natura de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes) apenas a pesquisa de coliformes a 45°C (termotolerantes) é obrigatória. O presente estudo objetivou fazer um levantamento sobre a qualidade microbiológica de carnes de frango e alimentos à base de carne de frango, encaminhados por demanda espontânea ao Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Goiás, entre janeiro de 2011 e março de 2014. As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com a solicitação dos clientes e incluíram pesquisa de coliformes totais (CT) e termotolerantes (CTT) e *Salmonella* sp. Durante o período do estudo, 430 amostras de alimentos foram avaliadas, sendo que 39% dos produtos corresponderam a carne de frango em pedaços diversos, 28% a filé de frango, 16% a frango inteiro, 6% miúdos, 4% linguiça, todos esses crus, e cerca de 7% de alimentos preparados à base de frango (sanduíches com patê, coxinha, empada, etc.). De todas as amostras avaliadas, apenas uma (0,23%) estava em desacordo com a RDC 12. A presença de CTT em alimentos pode

Referência:

Ana Carolina Cabral Carvalhaes Costa, Fernanda Alves Teixeira, Patrícia Nasser Issy, Carmen Lúcia Souza, Fernanda Garrote Marques, Virgínia Farias Alves. Qualidade Microbiológica de Carnes de Frango e Produtos A Base de Carne de Frango Analisados no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos da Faculdade de Farmácia, Ufg.. 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-153

indicar contaminação de origem fecal e/ou condições higiênico-sanitárias insatisfatórias de processamento, enquanto a presença de CT, não exigida para carne de frango pela RDC 12, é considerada uma indicação útil de contaminação pós-sanitização ou pós-processamento e de práticas de higiene e sanitização inadequadas. Mesmo não sendo exigida pela legislação a pesquisa de *Salmonella* sp em carne de frango crua e miúdos de frango, cerca de 90% dos clientes solicitaram essa análise. Entretanto o micro-organismo não foi encontrado em nenhum dos produtos avaliados. O baixo número de amostras em desacordo com a legislação vigente pode se dar pelo fato de as mesmas terem sido encaminhadas ao laboratório sob livre demanda. Dessa forma, esses resultados podem não refletir a real situação dos produtos disponíveis aos consumidores no comércio varejista, uma vez que as carcaças de aves oferecem substrato adequado à multiplicação tanto de micro-organismos deteriorantes quanto patogênicos.

Palavras-Chave: Doenças Transmitidas por Alimentos, carne de frango, qualidade microbiológica

Agência de Fomento: Nenhuma agência