

---

## **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 1ª 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