
Análise Microbiológica em Presunto Cru de Cordeiro

Ítalo Abreu Lima (I), Hewerton Barbosa Gomes (I), Aline Pereira Martins (I), Henrique Pereira Cazedey (I), Roberta Hilsdorf Piccoli (I), Eduardo Mendes Ramos (I), Carolina Naves Aroeira (I)

(I) UFLA - Universidade Federal de Lavras (Caixa Postal 3037)

Resumo

A análise microbiológica é fundamental para se verificar quais e quantos microrganismos estão presentes e para conhecer as condições de higiene em que o alimento foi elaborado, os riscos que o oferece ao consumidor e se o alimento terá ou não vida útil pretendida. O trabalho teve como objetivo analisar a presença de microrganismos mesófilos e psicrótrófos na elaboração do presunto cru de carne ovina. Os presuntos foram elaborados pela técnica de salga a seco aplicada no pernil desossado de ovinos machos e fêmeas, provenientes da raça Santa Inês, abatidos com 60 dias de idade. As peças cárneas foram então adicionadas aos ingredientes: sal, açúcar, nitrito, nitrato, GDL e transglutaminase. Foram elaborados os Tratamentos (T1) sem adição de lactulose e (T2) com adição de lactulose. Os pedaços cárneos foram acomodados em formas plásticas de 0,5 kg e mantidos sob refrigeração (4°C) por 48 horas, para equalização. Em seguida foram removidos das formas, e levados para BOD (4,0°C), por quatro dias, para uma pré-secagem. Após este período, as peças ficaram sob condições de temperatura (16°C) e umidade relativa (75-80% UR) controladas, para a maturação/secagem. As contagens do total de microrganismos psicrótrófos e mesófilos foram realizadas ao longo do processamento nos intervalos de tempo 0, 7, 21 e 30 dias. Foram preparadas diluições seriadas (até 10⁻⁶) a partir de 25g de amostra e 225 ml de água peptonada. Foi realizada a análise de microrganismos aeróbios mesófilos e psicrótrófos em duplicata em Ágar para contagem (PCA). Após a incubação (35°C/48h) para mesófilos e (7 °C/ 10 dias) para

Referência:

Ítalo Abreu Lima, Hewerton Barbosa Gomes, Aline Pereira Martins, Henrique Pereira Cazedey, Roberta Hilsdorf Piccoli, Eduardo Mendes Ramos, Carolina Naves Aroeira. Análise Microbiológica em Presunto Cru de Cordeiro. 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-170

psicrotróficos realizou-se a contagem das colônias. O presunto do tratamento 1 apresentaram ao longo do processamento contagem padrão de mesófilos variando de $4,8 \times 10^5$ UFC/g até $2,5 \times 10^9$ UFC/g e para psicrotróficos valores entre $3,65 \times 10^4$ UFC/g a $3,60 \times 10^7$ UFC/g. No tratamento 2 os resultados para mesófilos foi de $4,9 \times 10^5$ UFC/g a $2,5 \times 10^9$ UFC/g e para psicrotróficos apresentaram contagens entre $6,15 \times 10^4$ UFC/g e $3,25 \times 10^7$ UFC/g nos 4 tempos analisados. Apesar dos altos valores no trabalho, os tratamentos permitiram a elaboração de produtos acabados adequados para o consumo, pois como se trata de um produto curado que apresenta pH baixo, atividade de água de 0,92 e teor de sal acima de 3%, permite que sejam armazenados à temperatura ambiente.

Palavras-Chave: carne ovina, Maturação, Prebiótico, Presunto cru

Agência de Fomento: FAPEMIG (Fundação de Amparo à Pesquisa do estado de Minas Gerais)