

---

## 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 psicrótrópicos 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 acomodadas 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 psicrótrópicos e mesófilos foram realizadas ao longo do processamento nos intervalos de tempo 0, 7, 21 e 30 dias. Foram preparadas diluições seriadas (até 10<sup>-6</sup>) a partir de 25g de amostra e 225 ml de água peptonada. Foi realizada a análise de microrganismos aeróbios mesófilos e psicrótrópicos 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)