
Qualidade Microbiológica Nas Etapas de Presunto Cru de Suíno Adicionado de Lactulose.

Ítalo Abreu Lima (I), Hewerton Barbosa Gomes (I), Douglas Roberto Guimarães da Silva (I), Aline Pereira Martins (I), Eduardo Mendes Ramos (I), Roberta Hilsdorf Piccoli (I), Alcinéia de Lemos Souza Ramos (I)

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

Resumo

Os microrganismos indicadores quando presentes em alimentos podem fornecer informações sobre a ocorrência de contaminação fecal, sobre a provável presença de patógenos ou sobre a deterioração potencial do alimento, além de poderem indicar condições sanitárias inadequadas durante o processamento, produção ou armazenamento. Objetivou-se com o trabalho, analisar a presença de microrganismos indicadores como mesófilos e psicrotróficos nas etapas de processamento do presunto cru. Os presuntos foram processados através do método de salga a seco, utilizando pernil desossado dianteiro de suínos. Foram elaborados os Tratamentos (T1) sem adição de lactulose e (T2) com adição de lactulose. Os pedaços cárneos foram acomodados em formas plásticas e mantidos sob refrigeração (4°C) por 48 horas. Foram então removidos das formas, e levados para BOD (4,0°C), por 4 dias. Depois, as peças ficaram sob condições de temperatura (16°C) e umidade relativa (75-80% UR) controladas, para a maturação/secagem. As análises foram realizadas no tempo 0 (preparação da matéria prima), tempo 1 e 2 (20% e 30% de perda de peso respectivamente) e no produto final considerado como tempo 3, quando o presunto atingiu 40% perda de peso). Para a realização das análises, inicialmente foram preparadas diluições seriadas (até 10⁻⁶) a partir de 25g de amostra e 225 ml de água peptonada. A seguir, procedeu-

Referência:

Ítalo Abreu Lima, Hewerton Barbosa Gomes, Douglas Roberto Guimarães da Silva, Aline Pereira Martins, Eduardo Mendes Ramos, Roberta Hilsdorf Piccoli, Alcinéia de Lemos Souza Ramos. Qualidade Microbiológica Nas Etapas de Presunto Cru de Suíno Adicionado de Lactulose.. 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-174

se às determinações de bactérias aeróbias mesófilas e psicrotróficas conforme metodologia oficial. As amostras do Tratamento 1 apresentaram contagens de bactérias aeróbias mesófilas de $3,05 \times 10^4$ UFC/g ; $1,03 \times 10^5$ UFC/g; $2,58 \times 10^6$ UFC/g e $2,78 \times 10^6$ UFC/g ao longo dos 4 tempos de processamento enquanto as contagens de psicrotróficos variou de $7,09 \times 10^4$ UFC/g até $6,10 \times 10^7$ UFC/g. No Tratamento 2 os resultados encontrados estiveram entre $1,05 \times 10^4$ UFC/g e $2,73 \times 10^6$ UFC/g para contagem de bactérias mesófilas e de $2,80 \times 10^5$ UFC/g a $6,60 \times 10^7$ UFC/g para psicrotróficos. A legislação não estabelece padrões para bactérias aeróbias mesófilas e psicrotróficas. A presença de aeróbios mesófilos é comum em alimentos crus, o que justifica os valores encontrados nesse trabalho, uma vez que é um produto cru, apesar de passar pelo processo de cura e maturação. Sendo assim, é possível a obtenção de um produto curado e dessecado microbiologicamente estável.

Palavras-Chave: Microrganismos indicadores, Secagem, Lactulose, Presunto cru

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