
Avaliação Microbiológica e Vida de Prateleira da Carne de Jacaré do Pantanal (Caiman yacare) Comercializada no Município de Cuiabá – MT, Brasil.

Ana Luiza Trovo Marques de Souza (I), Cristiane Silva Chitarra (II), Daniela Moreira Pinto (III), Wander Miguel de Barros (I), João Vicente Neto (I), Gilma Silva Chitarra (I)

(I) IFMT - Instituto Federal de Ciência e Tecnologia de Mato Grosso (v. Juliano Costa Marques, s/n - CEP: 78050-560, Cuiabá - MT), (II) UFMT - Universidade Federal de Mato Grosso (Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 - Bairro Boa Esperança, Cuiabá - MT 78060)

Resumo

O comércio da carne de jacaré do pantanal (*Caiman yacare*) é uma atividade importante para o estado de Mato Grosso. O trabalho teve como objetivo avaliar as características microbiológicas de cortes de carne congelada de jacaré do pantanal e a vida de prateleira da carne de jacaré resfriada a 4°C durante 12 dias. Foram coletadas oito amostras de carne congelada de dois produtores (A e B) no município de Cuiabá - MT, sendo quatro de carne com osso (coxa) e quatro sem osso (filé de cauda), totalizando-se 16 amostras. Para a carne resfriada, coletou-se 5 cortes sem osso. As análises microbiológicas foram realizadas para a identificação de *Staphylococcus aureus*, mesófilos aeróbios, psicrotróficos, coliformes totais e termotolerantes. Realizou-se também análises microbiológicas e a técnica de Reação em cadeia pela polimerase (PCR) para *Salmonella* sp. utilizando os primers 5'-TTGGTGTTTATGGGGTCGTT-3' e 5'-GGGCATACCATCCAGAGAAA-3' originando um produto de amplificação de 298pb. Todos os experimentos foram realizados em delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial simples, sendo que para a carne congelada utilizou-se duas marcas (fabricantes) em dois cortes comerciais de carne de jacaré do pantanal (filé de lombo e coxa), com 4 repetições, totalizando 16 parcelas experimentais. Para a vida de

Referência:

Ana Luiza Trovo Marques de Souza, Cristiane Silva Chitarra, Daniela Moreira Pinto, Wander Miguel de Barros, João Vicente Neto, Gilma Silva Chitarra. Avaliação Microbiológica e Vida de Prateleira da Carne de Jacaré do Pantanal (*Caiman Yacare*) Comercializada no Município de Cuiabá – MT, Brasil... 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-202

prateleira utilizou-se um corte e cinco tempos de armazenamento (0; 3; 6; 9 e 12 dias), com três repetições, totalizando 15 parcelas experimentais. Verificou-se que a contaminação microbiológica da carne congelada da marca A foi estatisticamente diferente da marca B para *S. aureus* e mesófilos, entre os cortes (filé de cauda e coxa). Para *S. aureus* a contagem foi de $1,56 \times 10^4$, $1,49 \times 10^4$ UFC/g para filé, e $1,78 \times 10^3$, $2,01 \times 10^4$ UFC/g para coxa, das marcas A e B, respectivamente. Para mesófilos a contagem foi de $0,82 \times 10^3$, $3,13 \times 10^4$ UFC/g para filé, e $5,61 \times 10^3$, 3×10^4 UFC/g para coxa, das marcas A e B, respectivamente. Não houve diferença significativa para a contagem de psicotróficos, coliformes totais e termotolerantes. A *Salmonella* sp. foi detectada em 100% das amostras (4) da marca B e confirmadas por PCR. Na avaliação da vida de prateleira, a contagem de *S. aureus* ($2,05 \times 10^3$ UFC/g) da carne resfriada esta fora dos padrões nacionais e internacionais, desde o 1º dia. A carne de jacaré do pantanal (*Caiman yacare*) congelada não atende ao preconizado na Legislação Brasileira para contagem de microrganismos. Apenas a carne sem osso da marca A está livre de *Salmonella* sp. A carne resfriada a 4º C estava contaminada de origem, de acordo com as normas e padrões estabelecidos pela Legislação Brasileira para pescados, não sendo possível determinar sua vida de prateleira de forma segura.

Palavras-Chave: Armazenamento, contaminação bacteriana, PCR

Agência de Fomento: FAPEMAT