



AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE UM PROCESSO DE ESCALDAGEM ALTERNATIVO NO CONTROLE MICROBIANO NO PROCESSO DE ABATE SUINO

Juliana Locatelli (PIBITI/CNPq), Sergio Echeverrigaray, Ana Paula Longaray Delamare (Orientador(a))

A avaliação microbiológica de alimentos e da matéria-prima constitui-se em um dos parâmetros importantes para determinar a qualidade e a sanidade dos alimentos, sendo de grande importância verificar padrões e especificações microbiológicas nacionais e internacionais estão sendo atendidas adequadamente. Nos abates de suínos, a análise microbiológica é fundamental para estimar a extensão de carga microbiana existente na superfície da carne e carcaça, e avaliar a eficiência dos métodos de sanitização e higiene. Uma etapa que contribui na diminuição da presença de microrganismos na carcaça é a escaldagem. A eficiência da escaldagem é dependente do tempo, temperatura e condições de uso dos equipamentos. Este trabalho tem como objetivo avaliar a microbiota mesofílica e em particular de *Aeromonas sp.*, presente em carcaças suínas antes e depois da primeira escaldagem, visando propor uma modificação na Portaria 711/1995. A proposta é aumentar o tempo de permanência e diminuir a temperatura durante o processo de escaldagem. Neste sentido, foram realizadas avaliações da população microbiana através de coleta com método de esponjas em três áreas de 100cm² na carcaça após sangria e outras três áreas contíguas as anteriores nos mesmos animais após a escaldagem. Onze amostras de diferentes lotes, coletadas em dias distintos e oriundas de produtores diferentes, foram avaliadas. As amostras coletadas foram transportadas imediatamente para o laboratório onde foram diluídas e plaqueadas sobre meio PCA (mesofílicos) e MAer (*Aeromonas*). As placas foram incubadas a 35°C por 24 horas, e a seguir feita a contagem de UFC. Redução na população microbiana foi determinada pela relação direta entre as contagens obtidas de amostras coletadas antes e após a escaldagem. Os resultados obtidos nas 11 amostras mostraram que houve uma redução de 3 log na população de mesófilos, considerada pela legislação como eficiente. Todas as amostras de suínos analisadas tinham contaminação com *Aeromonas sp* (10⁵ UFC/ml) antes da escaldagem, mas após este processo a contagem desta bactéria passou a ser inferior a 10¹ UFC/ml. Podemos concluir, que este processo que vem sendo estudado, com maior tempo e menor temperatura é eficiente na eliminação de microrganismos.

Palavras-chave: escaldagem, controle microbiano, processo de abate de suíno.

Apoio: UCS, SCT/RS, CNPq.

XIX Encontro de Jovens Pesquisadores - Novembro de 2011

Universidade de Caxias do Sul