

QUANTIFICAÇÃO DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES EM DIFERENTES PRODUTOS AVÍCOLAS CONGELADOS

(QUANTIFICATION OF THERMOTOLERANTS COLIFORM IN DIFERENTES FROZEN POULTRY PRODUCTS)

H. O. SILVA^{1*}, O. D. ROSSI JUNIOR²

Entre os alimentos mais frequentemente envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), destaca-se a carne de aves. Objetivando avaliar a qualidade higiênico-sanitária de produtos avícolas, 36 amostras de diferentes produtos congelados foram analisadas em 2012 no Laboratório de Análises de Alimentos de Origem Animal e Água, da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, Campus de Jaboticabal, Unesp. As amostras incluíam 4 cortes de asas sendo 3 temperados, 5 cortes de coxa/sobrecoxa, 4 cortes de peito, 2 linguiças, 1 carcaça de frango com miúdos (todas recebidas pelo referido laboratório), e ainda 20 carcaças temperadas de peru (adquiridas em diferentes pontos comerciais). Todas as amostras foram submetidas à determinação do número mais provável (NMP) de coliformes termotolerantes (CT) conforme técnica descrita pela APHA, 2001. Os resultados foram analisados de acordo com os parâmetros exigidos pela RDC nº12/2001 da ANVISA, cuja tolerância máxima permitida de CT para carnes congeladas, "in natura" de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes) e carnes cruas preparadas, congeladas, temperadas, é de até 10^4 NMP/g e de até 5×10^3 NMP/g para linguiça. A maior população foi observada em carcaça de frango congelado com miúdos, $1,1 \times 10^3$ NMP/g, porém ainda dentro dos limites estabelecidos. Levando em conta o limite máximo determinado pela legislação brasileira para presença de CT em produtos desta natureza, as amostras avaliadas apresentaram condições sanitárias satisfatórias, estando em acordo com o padrão estabelecido. O congelamento, como forma de preservação de alimentos, não destrói a microbiota presente no produto, atribuindo grande importância, portanto, ao controle adequado das condições sanitárias durante a produção, como sugerem os resultados. Desta forma a regulamentação dos padrões microbiológicos dos alimentos destinados ao consumo humano é indispensável para avaliação das boas práticas de produção, aplicação do sistema de análises de perigos e pontos críticos de controle e ainda na elucidação de DTAs.

1. Mestrando do Programa de Medicina Veterinária Preventiva da FCAV UNESP Jaboticabal SP. Bolsista FAPESP.

2. Professor adjunto da FCAV UNESP Jaboticabal SP.