



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA EM SALAMES COLONIAIS¹

Aline Tiecher², Daiane Dalla Cortê², Marciele Hoffmann Pereira², Stela Maris Meister Meira², Ângela Maria Fiorentini³. UNIJUÍ

INTRODUÇÃO: O salame colonial é um produto muito presente no mercado local, comercializado principalmente, em feiras de agricultores (feiras livres), em armazéns e mercados. Os salames merecem especial cuidado, pois são fabricados com carnes cruas que não passam por cocção ao longo do processamento e nem previamente ao consumo. Desta forma, os salames coloniais são meios com potencial para o desenvolvimento e multiplicação de microrganismos. Esses produtos cárneos estão frequentemente, associados a algum tipo de enfermidade transmitida por alimentos (ETA). A contaminação pode ocorrer de diversas maneiras, incluindo desde a utilização de matérias-primas já contaminadas até a manipulação inadequada antecedente ao consumo. **OBJETIVOS:** Considerando o exposto, a presente pesquisa objetivou avaliar a qualidade microbiológica de salames coloniais de dois produtores da região. **METODOLOGIA:** As análises foram realizadas em salames coloniais, avaliando dois lotes de cada produtor, num total de quatro amostras, adquiridas em feira livre da cidade de Santa Rosa/RS e mini-mercado da cidade de São Luiz Gonzaga/RS nas condições de comercialização. Para verificar a qualidade microbiológica das amostras foi realizada a contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, que podem introduzir toxinas caso estejam acima do limite, e determinação do número mais provável (NMP) de Coliformes totais e termotolerantes, que indicam condições higiênico-sanitárias na manipulação. Seguiu-se a metodologia da Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e confrontou-se os resultados com a Resolução – RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001/MS, que determina os padrões microbiológicos para alimentos. **RESULTADOS:** A legislação estabelece como Padrões Microbiológicos para salames a ausência de *Salmonella* em 25 g de amostra, máximo de 5×10^3 para estafilococos coagulase positiva e máximo de 1×10^3 para Coliformes termotolerantes. No referente a Coliformes totais, as amostras mostraram-se pouco contaminadas. Independente da existência de padrões para este tipo de produto quanto a este grupo de microrganismos na legislação vigente, as análises foram realizadas para que se tivesse uma idéia da carga microbiana inicial e das condições higiênicas deste produto (matérias-primas, manipulação e ambiente). Nenhuma amostra analisada, apresentou índices de contaminação por *Staphylococcus* coagulase positiva. A contagem de Coliformes termotolerantes revelou-se conforme o permitido pela legislação em todas as amostras de salame colonial. A partir dos resultados, podemos inferir que todas as amostras de salames coloniais analisadas se encontravam em um bom estado higiênico-sanitário, o que pode ser justificado pela manipulação higiênica e segura das matérias-primas utilizadas na elaboração do produto; correta assepsia dos utensílios e equipamentos utilizados no beneficiamento e manipulação segura durante o processamento. Provavelmente, os produtores dos salames analisados possuem informações técnicas a respeito da produção higiênico-sanitária de alimentos e conhecem as rotinas mínimas de higiene pessoal para a produção. Porém, devemos ressaltar que somente realizamos a análise de dois lotes de cada produtor, sendo assim, não podemos garantir que os lotes subseqüentes terão a mesma qualidade. Outra consideração é o fato de termos realizado a determinação de apenas dois grupos de microrganismos, sendo que uma mesma amostra poderia estar

¹ Pesquisa desenvolvida no componente curricular “Microbiologia de Alimentos”

² Acadêmicas do curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ/UERGS

³ Professora orientadora, Mestre do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ.



contaminada com mais de uma espécie microbiana, como *Salmonella* para a qual a legislação também estabelece padrões. Embora os resultados tenham sido satisfatórios, cabe salientar que inúmeros estudos evidenciam elevado grau de contaminação neste tipo de produto, o que nos leva a considerar a suma importância do rígido controle dos pontos críticos na produção de salames coloniais, visando a melhoria contínua da qualidade. **CONCLUSÃO:** Todas as amostras analisadas estavam de acordo com a legislação vigente para contagem de *S. coagulase* positiva, Coliformes termotolerantes, e, por conseguinte apropriadas ao consumo.