



REDUÇÃO DA CARGA MICROBIANA EM CARCAÇAS SUÍNAS ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DO MÉTODO FÍSICO DE CHAMUSCAMENTO E DO MÉTODO BIOLÓGICO DE BIOPROTEÇÃO¹

Marla Teresinha Jantsch², Gislaine Hermanns³. UNIJUI

INTRODUÇÃO: Estudos avaliando as etapas do processo de abate de suínos têm demonstrado as diversas oportunidades de contaminação de carcaças por bactérias patogênicas evidenciando que não há nenhum ponto em que os perigos possam ser completamente eliminados. A carne constitui um perigo potencial para os consumidores na medida em que pode veicular microorganismos patogênicos (GIL apud FRANÇA 2005). O atendimento aos padrões microbiológicos exige um trabalho minucioso e criterioso durante todo o processo produtivo, pois como afirma RIVAS et al. 2000 a possibilidade de contaminação microbiana na superfície da carcaça de suínos em um matadouro é ampla, tanto por bactérias deterioradoras quanto por patogênicas. Considerando-se a importância de garantir a inocuidade da carne suína, atender a legislação vigente e as especificações do mercado externo, o presente trabalho propõe-se a avaliar métodos alternativos pós abate que reduzam a carga microbiana de carcaças suínas. Para isso avaliou-se a eficiência da aplicação do método físico de chamuscamento e do método biológico de bioproteção empregando cultura de *Lactobacillus curvatus* (B-LC-48 SafePro®), na redução da contagem de enterobactérias em carcaças suínas. **MATERIAL E MÉTODOS:** Foi realizado o swab de superfície de meias carcaças de suínos submetidos aos procedimentos de abate em estabelecimento com SIF (Serviço de Inspeção Federal). Foram amostradas 10 meias carcaças para cada um dos tratamentos: chamuscamento e bioproteção, e outras 10 permaneceram sem tratamento (foram submetidas apenas ao resfriamento por 12 horas a temperatura ≤ 7°C). As meias carcaças foram amostradas em quatro diferentes regiões: pernil, lombo, barriga e papada, totalizando 400 cm². O processo do chamuscamento foi realizado com uso de chamuscador manual, onde a meia carcaça foi submetida a aplicação da chama na superfície externa. As meias carcaças foram amostradas para análise microbiológica imediatamente antes do procedimento de chamuscamento (branco) e após o chamuscamento (tratamento). A solução da bioproteção foi aplicada com uso de um frasco aspersor na superfície externa das meias carcaça. Estas foram mantidas em câmara de resfriamento a temperatura ≤ 7°C por 12 horas para atuação da bioproteção. As meias carcaças foram amostradas para análise microbiológica imediatamente antes do procedimento de aplicação da bioproteção (branco) e após o tempo necessário para atuação da bioproteção (tratamento). As amostras foram inoculadas em Placa Petrifilm™ 3M de contagem de Enterobacteriaceae (EB). **RESULTADOS:** Os resultados da Contagem de Enterobactérias (UFC/400 cm²) em meias carcaças suínas antes e imediatamente após a aplicação do Chamuscamento demonstraram que o tratamento foi eficiente na redução da contagem de enterobactérias tendo em vista que não houve a detecção de presença de enterobactérias nas meias carcaças após o tratamento. Os resultados da Contagem de Enterobactérias (UFC/400 cm²) em meias carcaças antes da aplicação da Bioproteção e 12 horas após a aplicação da Bioproteção quando comparados aos resultados obtidos para as carcaças que permaneceram nas mesmas condições sem a aplicação da bioproteção, demonstram que a bioproteção inibiu a proliferação de enterobactérias, atuando portanto como bacteriostático durante as 12 horas que as meias carcaças permaneceram sob resfriamento.



CT&I e SOCIEDADE

XVIII SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XV JORNADA DE PESQUISA
XI JORNADA DE EXTENSÃO

4 a 8 de OUTUBRO de 2010



CONCLUSÃO: Diante dos resultados obtidos no presente estudo conclui-se que tanto o método físico de chuscamento quanto o método biológico de bioproteção foram eficientes reduzindo a contagem de enterobactérias, no entanto, o método de chuscamento é mais eficiente quando comparado ao método de bioproteção.

¹ Trabalho de conclusão do curso de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Gestão do Setor de Alimentos

² Aluna do Curso de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Gestão do Setor de Alimentos da UNIJUÍ.

³ Professora da UNIJUÍ.