



Simpósio Sul Mato-Grossense de Bovinocultura de Corte

"O Ponto de Encontro da Bovinocultura de Corte no MS"

Dourados - MS

24 e 25 de outubro

AValiação Microbiológica do Contra-Filé Comercializado no Município de Dourados/MS

Kesney Karine Moreira Cicero*¹, Érica Mirian Teixeira Alves¹, Dayane Simone Moreira da Silva¹, Maria Eduarda Malaquias Dias¹, João Victor Oliveira Bastos¹, Manoel Armando Delgado Junior¹, Rafael Henrique de Tonissi e Buschinelli de Goes¹

¹Universidade Federal da Grande Dourados – Dourados/MS

Autor para correspondência*: kesneykarine@gmail.com

A carne bovina é um substrato favorável para o crescimento de microrganismos devido à alta atividade de água, pH favorável e por possuir muitos nutrientes. O objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica e sanitária do contra filé (*Longissimus dorsi*) comercializado no município de Dourados/MS. Foram analisadas três diferentes marcas adquiridas no comércio local; marca A (adquirida em abatedouro local devidamente resfriada e lacrada); marca B (refrigerada e embalada a vácuo) e marca C (refrigerada e embalada a vácuo). Todas as amostras foram mantidas na embalagem original e refrigeradas em temperatura de aproximadamente 10° C, conforme recomendado pela RDC nº331/2019 e IN nº60/2019. Os padrões microbiológicos foram avaliados conforme a RDC nº331/2019, para as análises de coliformes totais, bolores e leveduras, aeróbios mesófilos, *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, *Salmonella* spp. e *Escherichia coli*. Constatou-se que das três amostras analisadas, somente a amostra B apresentou presença de coliformes totais, fungos e aeróbios mesófilos. Da quantificação de *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, presença de *Salmonella* spp. e *E. coli*, as amostras apresentaram resultados negativos. Observando os resultados das análises e tendo em vista as normativas estabelecidas pela ANVISA, a amostra B possuir presença de microrganismos indicadores está vinculado as condições higiênicas-sanitária inapropriadas de armazenamento no comércio local, que podem estar ligadas ao processamento deficiente, práticas de manipulações inadequadas e/ou armazenamento inadequado na indústria.

Palavras-chave: carne bovina, qualidade da carne bovina, qualidade microbiológica e sanitária

Agradecimentos: À UFGD, CNPq, MEC/PET/SESU, pelo apoio financeiro e bolsas de estudo

Apoio:



Organização:

