

ANL

**PRODUTO CÁRNEO COM ADIÇÃO DE BACTÉRIA LÁTICA E COMPORTAMENTO
FRENTE A DESAFIO COM SALMONELLA CHOLERAESUIS**

OLIVEIRA, Tainara Padilha de

CASAGRANDE, Micheli

Pesquisadoras Curso Engenharia de Alimentos da Unoesc -

Núcleo de Biotecnologia, Videira, SC, Brasil

GELINSKI, Jane Mary Lafayette N.

Professora orientadora Curso de Engenharia de Alimentos - Unoesc Videira, SC, Brasil

Resumo

A qualidade higiênica e sanitária da matéria prima utilizada em produtos cárneos é de fundamental importância no desenvolvimento de produtos. Além do mais, durante o processamento de produtos cárneos, o risco de contaminação microbiológica é uma possibilidade. Isso porque a exposição ao ar ambiental, contato em superfícies durante a fabricação de produtos ricos em nutrientes, pH elevado e grande atividade de água disponível, favorecem o crescimento de bactérias deteriorantes e/ou patogênicas (*Pseudomonas* sp., *Brocothrix thermosphacta*, *Staphylococcus* sp. e Enterobactérias). Para evitar ou minimizar é preciso que mais barreiras tecnológicas sejam implementadas. Bactérias lácticas são utilizadas como culturas starters na fermentação de carnes, pois favorecem a rápida produção de ácido láctico, diminuem o pH do meio e conferem proteção contra patógenos. Neste sentido, o objetivo da pesquisa foi desenvolver um

ANL

produto cárneo tipo linguiça frescal de carne suína com cultura láctica de um isolado de *Lactobacillus* sp. (LA01) visando estabelecer o comportamento da microbiota autóctone total e de *S. enterica* Choleraesuis, intencionalmente adicionada ao produto. O embutido foi elaborado de acordo com a seguinte formulação: carne de coxa e sobrecoxa suína desossada; gordura; proteína de soja isolada; cloreto de sódio; alho; pimenta-do-reino; noz moscada; açúcar; sais de cura (nitrito e nitrato) e eritorbato de sódio. Todas as quantidades foram previamente definidas e registradas para futura indicação de formulação. Foi determinada a concentração do inóculo ($10E5$ UFC.mL⁻¹) e a viabilidade das colônias da bactéria láctica (LA01) selecionada pela contagem em placas de Petri, em profundidade, utilizando-se ágar MRS, após 48 horas a 30°C. As condições higiênicas e sanitárias foram monitoradas durante todo o processo com base em boas práticas de fabricação e análises microbiológicas. Foram estabelecidos grupos experimentais para avaliação do comportamento da microbiota autóctone total e de *S. enterica* Choleraesuis com base na contagem de unidades formadoras de colônias após 24 horas e 7 dias com estocagem a -10°C. A presença da bactéria láctica não causou redução da microbiota autóctone, mas foi inibitória ao patógeno *S. enterica* Choleraesuis, o qual resultou em menos de um ciclo logarítmico ao final do período de estocagem. Houve redução do patógeno inoculado intencionalmente. Concluiu-se que a adição da cultura láctica constituiu-se numa barreira tecnológica importante para a segurança do alimento.

Palavras-chave: Produto cárneo. *Lactobacillus*. *Salmonella*.

E-mails: jane.gelinski@unoesc.edu.br; tainara.oliveira@uneosc.edu.br