

## DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DA CARNE MOÍDA COMERCIALIZADA EM MERCADOS E AÇOUQUES DO MUNICÍPIO DE VIDEIRA, SC

SYPERREK, Andréia Paula Correia do Nascimento<sup>1</sup>, DEGENHARDT, Roberto<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laboratório de Bioprocessos, Curso de Ciências Biológicas, UNOESC

A carne moída, um alimento bem aceito pelo consumidor pela sua praticidade e preço acessível, é geralmente preparada nos próprios estabelecimentos comerciais a partir de recortes de carne bovina com menor valor comercial. Por se tratar de uma carne cominutada, portanto, não possível de se distinguir visualmente a carne utilizada como matéria-prima, é muito comum a utilização de retalhos contendo tendões e gordura excessiva, prática esta contrária aos padrões de identidade e qualidade fixados para esse produto. A utilização de carnes impróprias e a fragmentação dos tecidos expõem esse alimento a uma variedade de micro-organismos deteriorantes e patogênicos. O objetivo do presente estudo foi determinar a qualidade da carne moída comercializada em mercados e açougues do município de Videira, SC, por meio de critérios microbiológicos (quantificação *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e detecção de *Salmonella* spp.) e critérios físico-químicos (composição centesimal e detecção de ossos e cartilagens). Foram coletadas 18 amostras em seis estabelecimentos (supermercados e açougues) do município. As amostras foram submetidas às análises microbiológicas de contagem *S. aureus* pelo método ISO 6888-1:1999 (em placas de Ágar Baird Parker a 36 °C/24h), contagem de *E. coli* pelo método AOAC 998.08 (contagem em placas Petrifilm EC a 35 °C/24h) e detecção de *Salmonella* spp. pelo método ISO 6579:2002/Amd. 2007 (enriquecimento seletivo em meio MSRV a 42,5 °C/24-48h). As análises físico-químicas foram realizadas de acordo com as Normas Analíticas do Instituto Adolfo Luz. As análises microbiológicas indicaram ausência de *Salmonella* spp. em todas as amostras, e embora a legislação brasileira não fixe limites quantitativos para *S. aureus* e *E. coli* em carne bovina, verificou-se que 50% das amostras apresentaram contagens de *S. aureus* entre 10<sup>2</sup> UFC/g e 1,1 x 10<sup>3</sup> UFC/g e os outros 50%, contagens inferiores a 10<sup>2</sup> UFC/g, enquanto que 27,8% das amostras apresentaram contagens entre 5,0 x 10<sup>2</sup> UFC/g e 3,6 x 10<sup>3</sup> UFC/g de *E. coli* e 72,2% com resultados abaixo de 5,0 x 10<sup>2</sup> UFC/g. Em relação às características físico-químicas, observou-se que todas as amostras apresentaram valores de gordura inferiores a 15%, conforme previsto na legislação, mas cinco delas (27,8%) apresentaram baixo teor de proteína (inferior a 20%). Não foram encontrados fragmentos de ossos em nenhuma amostra, porém, foram observados fragmentos de cartilagem em 33% delas, estando assim, em desacordo com a legislação. A avaliação visual das condições ambientais no momento da compra do produto apontou falhas de higiene e manipulação. Conclui-se que as amostras indicaram boa qualidade microbiológica e físico-química, e os desvios foram pontuais; entretanto, existe desacordo com a legislação em relação à matéria-prima utilizada, em virtude da detecção elevada de cartilagens.

Palavras-chave: Composição centesimal. *Escherichia coli*. *Staphylococcus aureus*. *Salmonella* spp.