

**DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE DE PRODUTOS CÁRNEOS SOB
ATMOSFERA CONTROLADA OU MODIFICADA DURANTE SHELF-LIFE**

Orientadores: Gelinski, Jane Mary Lafayette Neves

Pesquisadores: CASAGRANDE, Micheli

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

Resumo: A carne devido ao processamento, elevado valor nutricional, pH pouco ácido e grande quantidade de água disponível está susceptível à contaminação. Nesta pesquisa avaliou-se o efeito das condições de ATM sobre a manutenção da qualidade de produtos cárneos, com base em indicadores microbiológicos higiênicos e sanitários. Foram analisados 7 tipos de produtos cárneos embalados a vácuo. Observou-se a informação contida nos produtos: dia de fabricação x dia mediano em relação ao prazo final de validade. As análises foram realizadas para avaliação da qualidade higiênica e dos aspectos sanitários, pela quantificação e identificação da microbiota total de bactérias e fungos, de Enterobactérias, de deteriorantes e patógenos associados a cada produto. Obteve-se bactérias lácticas (BALs): *Lactobacillus*, *Lactococcus* e *Micrococcus luteus*, com média de $9,0 \times 10^2$ a $2,6 \times 10^5$ UFC/g. Em alguns produtos *Lactobacillus acidophilus* esteve presente em $3,0 \times 10^6$ UFC/g; *Lactococcus plantarum*, ficou na faixa de $3,0 \times 10^5$ UFC/g; Bolores e leveduras ficou em $4,4 \times 10^2$ a $7,8 \times 10^5$ UFC/g. Enquanto, contagem total de bactérias foi de $6,1 \times 10^2$ a $3,0 \times 10^6$ UFC/g. Não foram encontradas bactérias patogênicas e deteriorantes como *Pseudomonas* spp. *Staphylococcus* spp. A ausência de patógenos e o isolamento de bactérias lácticas nos produtos investigados indicam que as BALs tem um papel importante na manutenção da higiene dos produtos, além das condições de embalagem e armazenamento. Em adição, essas bactérias podem ser avaliadas quanto ao potencial tecnológico no desenvolvimento de novos produtos.

Palavras-chave: Barreiras tecnológicas. Vida de Prateleira. Embalagem. Bactérias lácticas.

E-mails: micheli.casagrande@hotmail.com; jane.gelinski@unoesc.edu.br