

## AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE SALAMES PRODUZIDOS NO ALTO VALE DO RIO DO PEIXE

Pesquisador(es): ARALDI, Edimar; ARALDI Lenir; MOREIRA, JÉSSICA; MAZUEK, Leticia; SOUZA, Edson Luis de.; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini.

Curso: Engenharia de Alimentos

Área: Ciências da Vida

**Resumo:** A região do Meio Oeste de Santa Catarina merece destaque na produção de suínos pelos grandes frigoríficos instalados. A imigração italiana trouxe também para esta região, pequenas indústrias beneficiadoras com o intuito de agregar valor e produzir produtos cárneos como salames. Os pequenos frigoríficos industrializadores situados na região do Alto Vale do Rio do Peixe, não possuem laboratórios próprios para monitorar a qualidade das matérias primas utilizadas na fabricação de salames, ou até mesmo do produto a ser destinado ao consumidor, por conta disso, as amostras são enviadas a laboratórios terceiros onde se avalia o produto, comprovando a qualidade e o cumprimento das exigências legais. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de salames produzidos por três empresas do Alto Vale do Rio do Peixe, bem como determinar os teores de nitritos e compará-los com os valores estabelecidos pela legislação vigente em nosso país. As análises foram executadas entre agosto e setembro de 2016 utilizando metodologia oficial determinada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Concluiu-se que todas as amostras atenderam aos padrões microbiológicos exigidos pela legislação. Os resultados obtidos para as análises de nitrito demonstram que 100% das amostras das três marcas analisadas continham teores de nitritos dentro da legislação vigente, ou seja, abaixo de 200mg/Kg. Provando assim a produção de salames em pequenas agroindústrias desta região do Estado de Santa Catarina, encontra-se em condições satisfatórias de consumo.

**Palavras-chave:** Embutidos cárneos. Conservantes. Nitrito de sódio. Contaminação de Alimentos. Padrões Microbiológicos.

E-mails: edimar26araldi@gmail.com, fabiana.soares@unoesc.edu.br