



# Circuito Regional

Ciência, Tecnologia e Inovação para  
o Desenvolvimento Sustentável

## PROSPECÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS COM PROPRIEDADES BIOPROTETORAS PARA ALIMENTOS A PARTIR DE LINGUIÇAS ARTESANAIS E SALAMES COLONIAIS.

RODRIGUES, Yasmim A.<sup>1</sup>; VELHO, Arthur W.<sup>1</sup>; MARCANSONI, Júlia S.<sup>1</sup>; DEGENHART, Roberto<sup>2</sup>.

1. Discentes do Curso de Ciências Biológicas, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC); 2. Docente do Curso de Ciências Biológicas, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

**Introdução:** Ao longo da história, foi necessário o desenvolvimento de métodos de conservação de alimentos mais eficientes, como a utilização de aditivos químicos capazes de manter as características dos alimentos, aumentando sua vida de prateleira, e diminuindo as chances de desenvolvimento de microrganismos patogênicos. Ainda que, os meios convencionais que utilizam esses compostos sejam eficientes, acabam por não atender a todos os critérios esperados, tendo em vista que são comprovadamente prejudiciais à saúde. Sendo assim, a bioproteção de microrganismos bioprotetores torna-se uma alternativa mais viável e segura à saúde. As bactérias ácido-láticas (BAL), presentes em embutidos cárneos fermentados, são uma opção nesse contexto, pois produzem compostos, como as bacteriocinas, capazes de inibir o crescimento de agentes patogênicos. **Objetivo:** o propósito deste trabalho é conhecer a características microbiológicas e físico-químicas dos embutidos cárneos artesanais. Para tanto, foram coletadas quatro amostras de salames coloniais artesanais produzidos em frigoríficos regionais, inspecionados pela Inspeção Estadual do Meio Oeste de Santa Catarina. **Método:** Os procedimentos para análise microbiológica e físico-química dos embutidos cárneos foram realizados nos Laboratórios de Bromatologia e de Microbiologia da UNOESC – Joaçaba. Inicialmente foram registrados o peso, calibre, comprimento e color interna e externa das amostras. A análise físico-química realizada foi a de pH. A avaliação microbiológica consistiu nos ensaios de enumeração de coliformes totais e termotolerantes, estafilococos coagulase positivos, clostrídios sulfito redutores, bactérias ácido lácticas, *Streptococcus* spp e *Enterococcus* spp. Também foram realizadas as pesquisas de *Salmonella* spp e *Listeria monocytogenes* em unidades analíticas de 25 gramas. **Resultados:** A determinação de pH apresentou variação de 5,72 a 4,71. Na avaliação microbiológica a presença *Salmonella* ou *Listeria monocytogenes* em 25g não foi detectada, e os resultados das contagens de microrganismos demonstraram a presença de *E. coli* em 500 UFC/g em uma amostra, sendo as demais amostras as contagens inferiores a 100 UFC/g. Estafilococos coagulase positivos foram detectados em apenas uma amostra com contagem de



# Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para  
o Desenvolvimento Sustentável*

100 UFC/g. Clostrídios Sulfito Redutores não foram observados, pois as contagens foram inferiores a 10 UFC/g. O grupo de Bactérias Lácticas, que incluem lactobacilos, estreptococos e enterococos, foram observados significativamente em apenas uma amostra, sendo a contagem de BAL igual a  $6,5 \times 10^6$ , *Streptococcus*,  $1,1 \times 10^4$  e *Enterococcus*  $2,6 \times 10^4$ . **Conclusão:** O trabalho ainda se encontra em desenvolvimento. Sendo assim, preliminarmente, pode-se concluir que as amostras apresentam boa qualidade sanitária, já que não foram detectados patógenos em níveis que causem preocupação, entretanto, as contagens de bactérias lácticas foram muito baixas em três das quatro amostras analisadas.

**Palavras-chave:** Bioproteção. Bactérias Ácido Lácticas. Salames. Microbiologia.

**Contato:** Yasmim Atz Rodrigues, [yasmimat@gmail.com](mailto:yasmimat@gmail.com); Arthur Witto Velho, [arthurwvelho@gmail.com](mailto:arthurwvelho@gmail.com); Júlia Schulka Marcanson, [juliamarcanson11@gmail.com](mailto:juliamarcanson11@gmail.com)

**Agradecimentos:** Os autores Yasmim A. Rodrigues, Arthur W. Velho e Júlia S. Marcanson agradecem ao programa UNIEDU, do Programa de Bolsas Universitárias, executado pela Secretaria de Estado da Educação, pelo fomento ao projeto.