

## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE SALAMES ARTESANAIS DO MEIO OESTE CATARINENSE

Pesquisadores: COSTA, Pâmela Aparecida  
GEREMIAS, Rodrigo  
MARMENTINI, Elisangela Erminia

Em decorrência das origens migratórias do Brasil, em especial a colonização italiana, a região Sul do País foi pioneira na produção artesanal do salame colonial. A produção de salames no Brasil compõe uma elevada parcela mercadológica de produtos cárneos, conseqüentemente, tem-se a preocupação quanto aos seus elementos físico-químicos e microbiológicos, além da segurança alimentar e nutricional, especialmente por se tratar de um alimento curado, frequentemente associado à contaminação. O objetivo desta pesquisa foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária de salames artesanais produzidos e comercializados no Meio Oeste catarinense, em especial na cidade de Videira. Para a avaliação, foi coletado um total de quatro amostras de salames coloniais, submetidas à análise microbiológica para enumeração de *Staphylococcus aureus* coagulase positiva, pesquisa de *Listeria*, *Salmonella spp*, *Escherichia coli* e *Clostridium Perfringens*, e nas análises físico-químicas foram traçados os perfis de pH, umidade, minerais, proteínas, gordura, sais, NaNO, atividade de água e glicídios. Os resultados obtidos foram comparados à RDC número 12/2001 e com a Instrução Normativa número 4/2000. Concluiu-se que nesse produto existem problemas na boa prática de fabricação, pois os resultados microbiológicos apontaram presença de *Salmonella spp*, *Listeria* e *Clostridium Perfringens*, já nas análises físico-químicas, os resultados apresentaram-se normais. Portanto, as autoridades sanitárias devem, constantemente, estar alerta para o monitoramento desse produto, evitando a comercialização de produtos atentatórios à saúde.

Palavras-chave: Salame colonial. Boas práticas de fabricação. Contaminação.

pmela.costa@hotmail.com

rodrigo.geremias@brf-br.com

eliz25-@hotmail.com