



T705

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALAMES INDUSTRIAIS

Daniela Albertoni Bazzaco (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. José Luiz Pereira (Orientador) e Doutoranda Karen Signori Pereira (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Salames são muito populares no Brasil e bastante utilizados como petiscos e no preparo de refeições rápidas. O presente trabalho objetivou avaliar as condições higiênico-sanitárias de salames industrializados vendidos na cidade de Campinas. Cinco marcas de salame tipo Italiano e uma do tipo Milano foram analisadas. Para cada marca trabalhou-se com três lotes compostos por cinco amostras cada um, totalizando 90 amostras. As análises foram realizadas de acordo com o estabelecido na Legislação Brasileira (RDC 12/2001) e seguindo-se a metodologia preconizada pelo FDA (APHA). Adicionalmente, foram realizadas medições de pH (máximo recomendado 5,4) e contagem de bactérias lácticas, grupo bacteriano cuja presença é típica nesse tipo de produto. Os padrões microbiológicos para salames estabelecidos pela ANVISA são: ausência de *Salmonella* em 25 g de produto, máximo de 5×10^3 UFC/g para estafilococos coagulase positiva e máximo de 1×10^3 UFC/g para coliformes à 45°C. Pôde-se verificar que todos os lotes, de todas as marcas, estavam em conformidade nos quesitos salmonela e coliformes à 45°C. Para estafilococos coagulase positiva, no entanto, uma amostra de uma das marcas apresentou contagem superior ao estabelecido ($2,6 \times 10^5$ UFC/g). Com relação à contagem de bactérias lácticas, os níveis encontrados variaram entre 10^5 e 10^7 UFC/g para todas as marcas. Os valores de pH também seguiram um padrão entre as marcas, sendo discrepante em apenas uma delas (nos três lotes) cujos valores ficaram ao redor de 6,0.

Qualidade - Microbiologia - Legislação