



T0865

DETERIORAÇÃO "BLOWN PACK" EM CARNE BOVINA EMBALADA A VÁCUO TIPO EXPORTAÇÃO CAUSADA POR ENTEROBACTERIACEAE PSICROTOLERANTES

André Scalet Marangone (Bolsista PIBIC/CNPq), Vanessa Pires da Rosa, Dirce Yorika Kabuki e Prof. Dr. Arnaldo Yoshiteru Kuaye (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A deterioração "blown pack", caracterizada pelo estufamento da embalagem de carnes resfriadas embaladas a vácuo causado pelo metabolismo de certos micro-organismos durante a estocagem refrigerada, levando à rejeição do produto e conseqüente perda econômica para as indústrias. Este trabalho teve como objetivos identificar enterobactérias psicofílicas causadoras do "blown pack" em 120 amostras de carne bovina embalada a vácuo e verificar, através da inoculação artificial de alguns isolados, a possível promoção do estufamento ao longo da estocagem a 2 e 9 °C. O isolamento de enterobactérias em VRBGA (*Violet Red Bile Glucose Agar*) foi realizado após enriquecimento em caldo PYGS (*Peptone Yeast-extract Glucose Starch*) a 10°C/21 dias. Para identificação utilizaram-se: coloração de Gram, crescimento em ágar Levine e MacConkey, teste de oxidase e o kit API 20E da BioMerriéux. Do total de 81 isolados de enterobactérias apenas 6,2% (5/81) fermentaram a lactose. Dos 48 isolados submetidos à identificação pelo API 20E, a espécie mais frequentemente encontrada foi *Hafnia alvei* (68,8%; 33/48). Outras espécies representaram 16,7% (8/48) e espécies não identificadas 14,5% (7/48). Ensaio preliminares com *H. alvei* mostram que ela possui capacidade para promover o estufamento quando a carne é submetida à abuso de temperatura.

Carne a vácuo - Enterobacteriaceae - Blown-pack