



Scientific Research and Reviews (DOI:10.28933/SRR)



Pesquisa De Bactérias Deteriorantes Nas Carnes Caprinas Comercializadas Em Caruaru-PE

Brito, A.K.L.1; Santana, A.R.M.1; Gomes, G.Y.D.V.1; Jácome-Júnior, A.T.2

1Graduando (a) em Farmácia no Centro Universitário Tabosa de Almeida-ASCES/UNITA;

2Professor Adjunto dos Cursos de Farmácia, Biomedicina, Odontologia e Nutrição do Centro

Universitário Tabosa de Almeida-ASCES/UNITA

ABSTRACT

Introdução: A contagem de bactérias heterotróficas, genericamente definidas como microrganismos que requerem carbono orgânico como fonte de nutriente, fornece informações sobre a qualidade do alimento de uma forma ampla, além de indicar o grau de deterioração desses alimentos. Carnes são alimentos que possuem alto índice de gerar uma intoxicação alimentar, por serem substratos ótimos para o crescimento de bactéria entre elas as patogênicas que podem causar doenças do trato gastrointestinal tornando-se um grande problema de saúde pública. **Objetivo:** Avaliar e quantificar as bactérias heterotróficas (mesófilas) presentes nas carnes caprinas comercializadas em estabelecimentos de Caruaru-PE. **Metodologia:** De junho a agosto de 2017 foram coletadas 9 amostras de carne caprina em estabelecimentos de Caruaru-PE com amostragem feita de acordo com o Código Alimentáriu. Na análise microbiológica utilizou-se a técnica pour plate. **Resultados:** Na contagem de bactérias aeróbias mesófilas (BHAM) foram obtidos como resultados as seguintes variações: $1,15 \times 10^6$ a $2,19 \times 10^{11}$ UFC/mL para as carnes caprinas analisadas. **Discussão:** Os resultados revelaram uma elevada contagem de bactérias heterotróficas, que, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS (ICMSF) é de até 10^7 . Apenas cinco amostras das analisadas foram aprovadas de acordo com esse parâmetro. As bactérias heterotróficas, apesar de não possuírem ação patogênica direta, indicam a ocorrência e o grau de contaminação dos alimentos. Além disso, a elevada contagem de bactérias mesófilas pode indicar a existência de degradação da carne, mesmo estando dentro do parâmetro exigido. **Conclusão:** 44,4% das amostras analisadas não apresentaram qualidade do ponto de vista bacteriológico, onde pode indicar um alto grau de contaminação desses alimentos, principalmente pela ausência das boas práticas de manipulação. Esses alimentos estão propícios a causarem surtos de doenças e comprometerem a saúde da população. Sendo assim é importante haver um controle sanitário apropriado.

Palavras-chave:

Alimentos, carne, bromatologia, bactérias heterotróficas.

*Correspondence to Author:

Brito, A.K.L.

Graduando (a) em Farmácia no Centro Universitário Tabosa de Almeida-ASCES/UNITA

How to cite this article:

Brito, A.K.L.; Santana, A.R.M.1
Gomes, G.Y.D.V.; Jácome-Júnior, A.T. Pesquisa De Bactérias Deteriorantes Nas Carnes Caprinas Comercializadas Em Caruaru-PE. Scientific Research and Reviews, 2019, 8:69



eSciPub LLC, Houston, TX USA.

Website: <http://escipub.com/>