



Scientific Research and Reviews (DOI:10.28933/SRR)



Profilaxia De Contaminantes Oriundos De Manipulação E Armazenamento Inadequado Em Carnes Caprinas Comercializadas Em Caruaru-PE

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

1Graduando (a) em Farmácia no Centro Universitário Tabosa de Almeida- ASCES/UNITA; gabrielledvgomes@gmail.com.br ; 2Professor adjunto dos cursos de Farmácia, Biomedicina, Odontologia e Nutrição do Centro Universitário Tabosa de Almeida- ASCES/UNITA

ABSTRACT

Introdução: Boas práticas de manipulação são recomendações para que os alimentos mantenham a qualidade. A carne caprina tem seu consumo bastante difundido na região norte-nordeste do Brasil. Entretanto, a manipulação de alimentos de forma inadequada compromete a qualidade final do produto, sobretudo dos produtos cárneos, que são ricos em nutrientes, tornando-se substrato excelente para crescimento bacteriano. **Objetivo:** Avaliar o índice de contaminação nas carnes caprinas comercializadas em Caruaru-PE através da contagem de bactérias heterotróficas (mesófilas) e *Staphylococcus coagulase positiva*. **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 Códex Alimentarius. Na análise microbiológica utilizou-se a técnica pour plate para mesófilas e spread plate para *Staphylococcus*. **Resultados:** Bactérias heterotróficas apresentaram resultados entre $1,15 \times 10^6$ a $2,19 \times 10^{11}$ UFC/mL. *Staphylococcus coagulase positiva* apresentou entre 10^3 a $4,5 \times 10^6$ UFC/mL. **Discussão:** Os resultados revelaram elevada contaminação. De acordo com parâmetros da INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS (10^7). Apenas 55,6% das amostras estava condizente com a ICMSF. Essa deterioração pode ser relacionada com armazenamento incorreto ou/e prolongado. A contagem de *Staphylococcus coagulase positiva* revela apenas 33,3% das amostras estariam aprovadas pela RDC 12 (5×10^3). Esse micro-organismo é indicador de manipulação inadequada. Apenas uma amostra teve contagem de ambos micro-organismos dentro dos parâmetros estabelecidos. **Conclusão:** Com esses dados evidencia-se a importância de que todas as etapas pelas quais os alimentos são submetidos estejam de acordo com boas práticas. Somente assim chegará ao consumidor final um alimento de boa qualidade bacteriológica, evitando assim surtos de gastroenterites causadas por alimentos contaminados.

*Correspondence to Author:

Gomes, G.Y.D.V.

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

Palavras-chave:

Alimentos, carne, bromatologia, bactérias heterotróficas, *Staphylococcus*.

How to cite this article:

Gomes, G.Y.D.V.; Brito, A.K.L.; Santana, A.R.M.; Jácome-Júnior, A.T. Profilaxia De Contaminantes Oriundos De Manipulação E Armazenamento Inadequado Em Carnes Caprinas Comercializadas Em Caruaru-PE. *Scientific Research and Reviews*, 2019, 8:74

 eSciPub
eSciPub LLC, Houston, TX USA.
Website: <http://escipub.com/>