

Gabriela Orosco Werlang, Cristina Mendes Peter, Louise Haubert, Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso, Luis Gustavo Corbellini
Laboratório de Medicina Veterinária Preventiva – FAVET-UFRGS

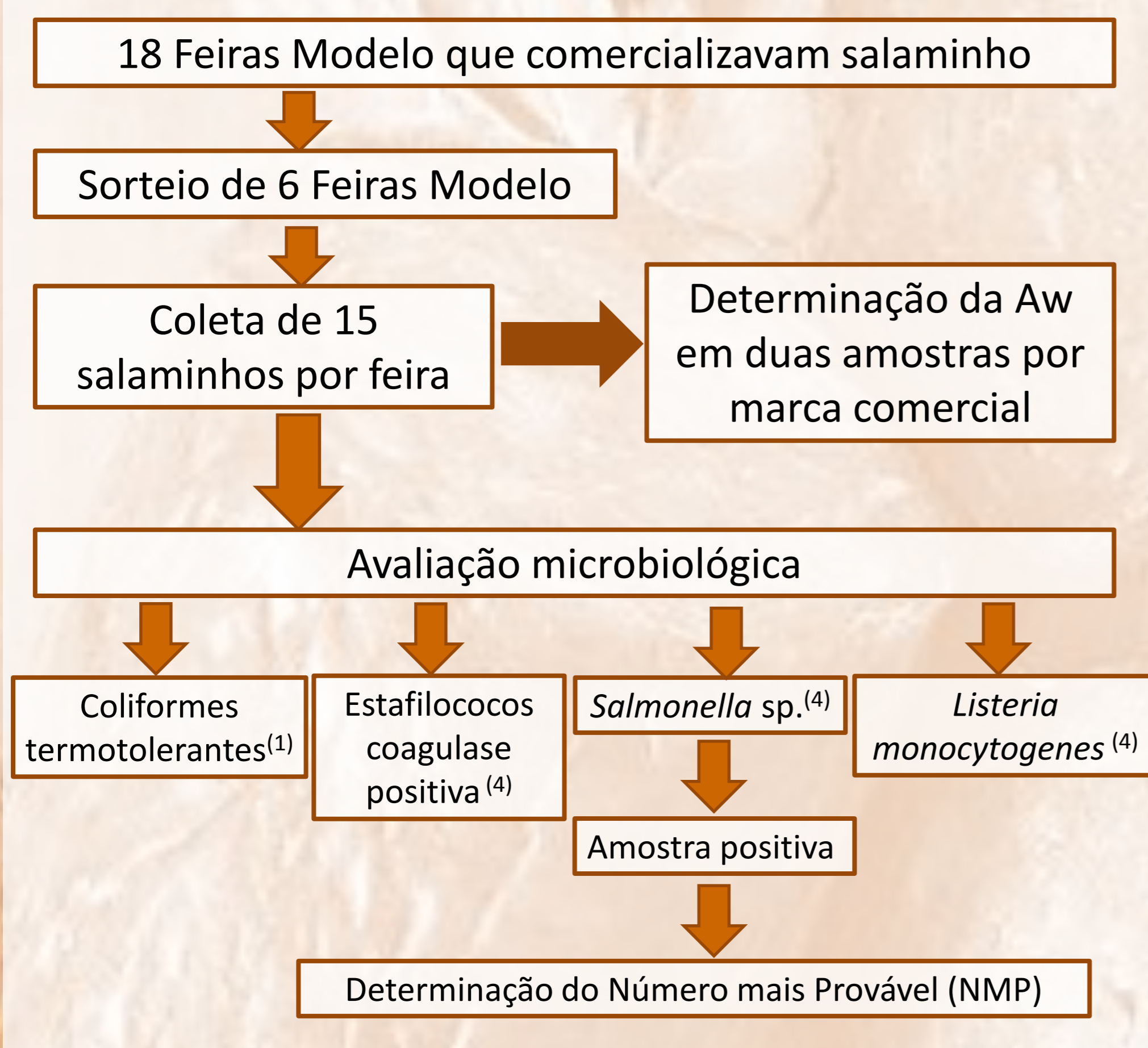
Introdução

Há uma grande variedade de salames disponíveis no comércio, que diferem em relação à sua origem, processo de obtenção e características físico-químicas ⁽²⁾. Em Feiras Modelo de Porto Alegre, o salaminho é uma das variedades mais adquirida pelo consumidor. O salaminho é um produto que perde umidade durante sua elaboração, o que dificulta a sobrevivência de micro-organismos, inclusive aqueles causadores de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Por outro lado, na maioria das vezes, são ingeridos sem tratamento térmico, o que pode contribuir para aumentar o risco de transmissão de agentes causadores de DTA ao consumidor.

Objetivos

- ✓ Pesquisar a presença de estafilococos coagulase positiva, coliformes termotolerantes, *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes* em salaminhos comercializados em Feiras Modelo.
- ✓ Avaliar a Atividade de Água (Aw) de amostra representativa das marcas comercializadas desse produto.

Materiais e Métodos



Resultados

No total de amostras analisadas (n=90), distribuídas em três marcas, obteve-se os seguintes resultados (Tabela 1):

- ✓ Todas estavam conformes com a legislação para coliformes termotolerantes⁽³⁾;
- ✓ Sete (7,7%) apresentavam estafilococos coagulase positiva acima do permitido⁽³⁾;
- ✓ Três (3,3%) foram positivas para *Listeria monocytogenes*;
- ✓ Quatro (4,4%) foram positivas para *Salmonella* sp. em contagem entre <0,3 NMP/g a 23 NMP/g;
- ✓ Somente a marca A apresentou média de Aw acima dos parâmetros permitidos⁽¹⁾ (0,94 ± 0,002);
- ✓ As médias da Aw das marcas B e C foram 0,85 ± 0,005 e 0,84 ± 0,014, respectivamente.

Conclusão

Conclui-se que o salaminho, produto que geralmente é consumido sem tratamento térmico pela população, pode veicular bactérias causadoras de DTA e oferecer risco à saúde do consumidor.

Tabela 1 - Frequência de micro-organismos em três marcas de salaminhos comercializadas em Feiras Modelo de Porto Alegre/RS

Marca	Coliformes Termotolerantes	Estafilococos coagulase positiva	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i> sp.
A (n=23)	60,9% (14/23)	8,7% (2/23)	0% (0/23)	17,4% (4/23)
B (n=22)	0% (0/22)	27,3% (6/22)	9,1% (2/22)	0% (0/22)
C (n=45)	2,2% (1/45)	33,3 (15/45)	2,2% (1/45)	0% (0/45)

Referências bibliográficas

- 1- AOAC, 2000. Method 991.14.p.22-23. In Official methods of analysis of AOAC International. 17 th ed. AOAC, Gaithersburg, MD.
- 2- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 22/2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Salaminho.
- 3- BRASIL. Resolução-RDC nº12./2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- 4- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Instrução Normativa nº 62/2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.