

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA CARNE DE FRANGO RESFRIADA COMERCIALIZADA NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Beatriz Valle Mendes¹, Lucas Rangel Luquez¹, Gabrielle Alves Gesteira de Lima ¹, Flávio Nobre¹, Victor Hugo Silva Bitencourt de Oliveira¹, Silvia Conceição Reis Pereira Mello^{1,2}

1. Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro.
2. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro.

INTRODUÇÃO

O consumo per capita de carne de frango no Brasil em 2019 foi de aproximadamente 42,84kg/hab. e observou-se a elevação no consumo do peito e da coxa de frango (VIANNA et al., 2020). O presente estudo teve por objetivo analisar a qualidade da carne de frango resfriada comercializada no Estado do Rio de Janeiro no ano de 2022.

MÉTODO

Cinco amostras de frango resfriado de diferentes indústrias foram avaliadas. As análises seguiram as metodologias: detecção da presença de *Salmonella* spp. conforme BAM/FDA (ANDREWS et al., 2020); contagem de coliformes totais e termotolerantes e confirmação *E. coli* conforme APHA (KORNACKI et al., 2015) e contagem de microrganismos aeróbios mesófilos conforme APHA (RYSER; SCHUMAN, 2015).

RESULTADOS

A amostra 1 (A1) apresentou um grande crescimento de bactérias aeróbias mesófilas nas placas semeadas (incontáveis), nas amostras 2 e 5 (A2 e A5) não foi observado crescimento de aeróbios mesófilos, a amostra 3 (A3) apresentou uma contagem de $2,2 \times 10^2$ UFC/g e amostra 4 (A4) de $5,0 \times 10^2$ UFC/g. Somente a amostra A1 ficou acima do limite estabelecido na legislação.

Os resultados das análises de coliformes totais foram nas amostras A1 e A3 de 1.100 NMP/g, nas amostras A2 e A4 de 460 NMP/g e na amostra A5 de < 3 NMP/g. A Instrução normativa n° 60 de 2019 da ANVISA não estabelece limites toleráveis para as análises de coliformes totais. Em relação a contagem de coliformes fecais, os resultados obtidos nas amostras A1 e A4 foram de 1.100 NMP/g, na amostra A2 de 43 NMP/g, na amostra A3 de 460 NMP/g e na amostra A5 < 3 NMP/g. As amostras A1 e A4 apresentaram resultados superiores aos limites preconizados na legislação.

Nas análises para detecção de *Salmonella spp*, todas as amostras apresentaram ausência.

CONCLUSÃO

Os resultados não indicaram a presença de *Salmonella spp.*, mas foi observada a presença de aeróbios mesófilos e coliformes fecais.

A detecção de contaminação em 40% das amostras analisadas indica a necessidade de melhorias nas Boas Práticas de Fabricação dos estabelecimentos que processam e comercializam esses produtos.

Palavras-chave: Alimentos; Qualidade Microbiológica; Processamento de Aves.