

12ª Mostra Científica

Pesquisa, Pós Graduação e Extensão



AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES EM COLATINA-ES

Stefani de Meireles Lopes Leal¹, Maurício Alves de Oliveira², André Ortlieb Pieper³, Jéssica Fernandes Carvalhais⁴.

¹Graduanda em Medicina Veterinária - UNESC; ²Graduando em Medicina Veterinária

- UNESC; ³Graduando em Medicina Veterinária - UNESC; ⁴Dra. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora do curso de Medicina Veterinária - UNESC / tefinhaleal.1@gmail.com e jessicacsa@hotmail.com.

INTRODUÇÃO

Dentre os produtos vendidos em feiras livres, os de origem animal são os que necessitam de maior atenção, devido a sua alta perecibilidade e facilidade de contaminação. A avaliação da qualidade microbiológica de produtos de origem animal é uma questão de fundamental importância para a saúde pública, especialmente em ambientes de venda direta como as feiras livres, onde o controle sanitário pode ser menos rigoroso.

OBJETIVOS

Avaliar a qualidade microbiológica de produtos de origem animal comercializados em feiras livres na cidade de Colatina – ES.

MATERIAIS E MÉTODOS

Foram coletadas 8 amostras em três feiras livres diferentes, sendo 4 amostras de carnes bovina, 2 de frango e 2 de linguiça suína. As amostras foram transportadas para o laboratório de Microbiologia do UNESC em caixas isotérmicas onde foi conduzida a detecção e quantificação de coliformes totais e termotolerantes, bactérias mesófilas aeróbias e *Staphylococcus aureus*. Foi também determinada a presença de *Shigella* spp., *Salmonella* spp. e *Escherichia coli*. Foram utilizados meios seletivos e diferenciais, além de técnicas bioquímicas para isolamento e identificação das bactérias.

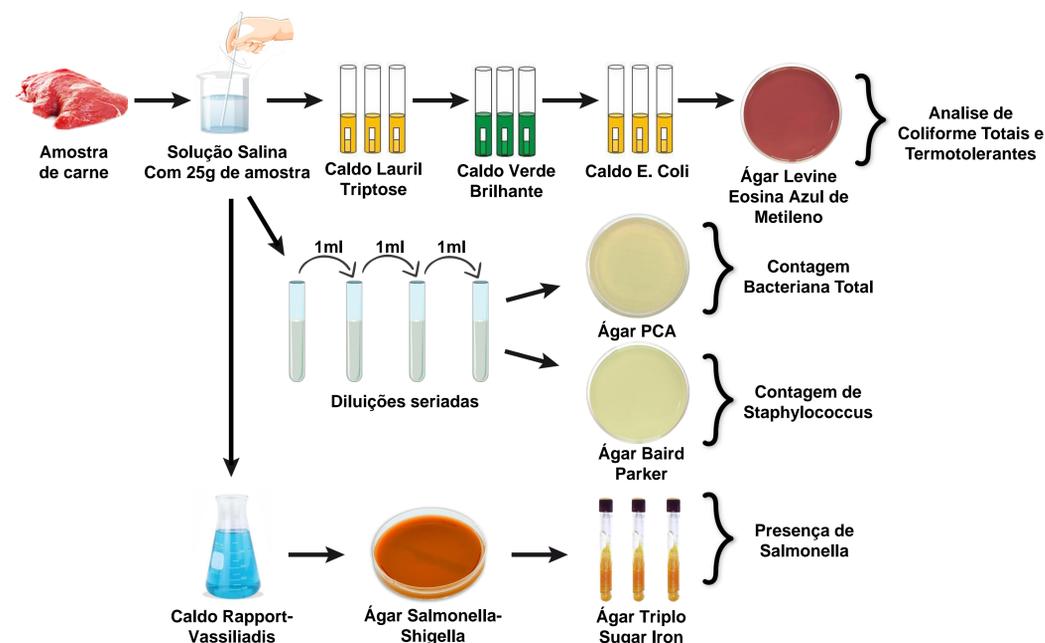


Figura 1. Representação esquemática do processo metodológico.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Tabela 1. Resultados obtidos durante a análise microbiológica.

Tipo de Carne	Coliformes Totais	<i>E. coli</i> (%)	<i>Salmonella</i> spp. (%)	<i>Shigella</i> spp. (%)	Contagem Média de Bactérias Totais (UFC/g)	Contagem Média de <i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)
Carne Bovina	100%	91%	40%	40%	$1,6 \times 10^6$	$2,6 \times 10^5$
Carne de Frango	100%	91%	40%	40%	$2,1 \times 10^8$	$1,86 \times 10^5$
Linguiça Fresca	100%	91%	40%	40%	$1,1 \times 10^6$	$2,5 \times 10^3$

Figura 2. Resultados das placas que obtiveram crescimento bacteriano.



(A) Placa com meio de cultura ágar SS com coloração preta indicando a presença de *Salmonella* spp. (B) Placa com meio de cultura ágar EMB com coloração verde fluorescente indicando a presença de *E. coli*. (C) Placa com o meio de cultura ágar EMB com coloração azul que indica a presença da bactéria *Shigella* spp.

CONCLUSÃO

A presença dos patógenos *Salmonella*, *Shigella*, *S.aureus* e *E. coli* nos produtos analisados indicam condições de higiene precárias na produção e comercialização, além de representar um risco a saúde pública. Destaca-se a necessidade de melhorias na manipulação e exposição desses alimentos para garantir a segurança do consumidor.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal. **Ministro de estado da agricultura, pecuária e abastecimento - MAPA. Secretaria de Defesa Agropecuária.**, p. 77–79, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 6 jul. 2022.

AGRADECIMENTOS

Programa de Iniciação Científica e Tecnológica, PICT/UNESC.