

Qualidade microbiológica de envoltórios naturais suínos após métodos de descontaminação

ARAÚJO, Maria Rejane Borges (mariarejane@unipam.edu.br)
NORONHA, Letícia Faria (letícia.dfn@hotmail.com)

Resumo: Os embutidos são uma classe do gênero alimentício associada a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), uma vez que a sua fabricação requer várias etapas de manipulação que favorecem o aumento da carga microbiana no produto. Além disso, os envoltórios utilizados na sua fabricação normalmente são vísceras animais, que previamente abrigaram microbiota local. Diante disso, é de suma importância a adoção de métodos efetivos de descontaminação das tripas, porém não existem legislações ou protocolos que regulamentem tal processo. Assim, esse trabalho objetivou avaliar a qualidade microbiológica de envoltórios naturais suínos utilizados em produção de embutidos após métodos de descontaminação. Foram testados cinco métodos de descontaminação de tripas, utilizando-se lavagem (Tratamento 1), lavagem e raspagem (Tratamento 2), raspagem e imersão em solução de ácido acético 1% (Tratamento 3), ácido cítrico 1% (Tratamento 4) e solução salina 10% (Tratamento 5). Foram realizadas análises microbiológicas em que se efetuou a contagem de bactérias totais, coliformes totais, termotolerantes, pesquisa de *Escherichia coli*, contagem de *Staphylococcus coagulase* positiva, contagem de *Clostridium* e pesquisa de *Salmonella*. Após a comparação dos resultados com a amostra do Tratamento 1, observou-se que, nas tripas raspadas e imersas em ácido acético 1% e ácido cítrico 1%, houve maior redução do número de bactérias totais (2 ciclos logarítmicos), coliformes totais (3 ciclos logarítmicos) e coliformes termotolerantes (2 ciclos logarítmicos). Contudo, o tratamento de imersão em cloreto de sódio 10%, mesmo não reduzindo expressivamente a contagem de bactérias totais e de coliformes (1 ciclo logarítmico), eliminou a contaminação por *E. coli* e *Salmonella*. Assim, o método com maior desempenho na sanitização das tripas foi a imersão em solução salina 10% (Tratamento 5), tornando o alimento mais seguro à saúde do consumidor por evitar contaminação por microrganismos patogênicos que possam causar DTAs.

Palavras-chave: Ácidos orgânicos. Contaminação microbiana. Segurança alimentar. Tripas naturais.