

XI CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE



PIVIC/CNPq/UFPG 2014

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA EM AMOSTRAS DE CARNE MOÍDA ACONDICIONADAS EM DIFERENTES TEMPERATURAS

Renata Rodrigues de Lima Silva¹, Deyzi Santos Gouveia²

RESUMO

A indústria de alimentos é um ramo que se desenvolve ao longo dos anos e, com isso, a exigência por produtos microbiologicamente seguros é cada vez maior, visando evitar prejuízos financeiros e garantir a segurança alimentar ao consumidor. Nesse ramo, existem práticas que são adotadas a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos vigentes, buscando sempre métodos eficazes de prevenção contra a deterioração de alimentos e aumento de vida de prateleira. No setor de carnes, o controle do desenvolvimento microbiano é de grande importância, visto que este é um alimento que possui características favoráveis à proliferação de microrganismos. Desse modo, a pesquisa desenvolverá um estudo da concentração de microrganismos em carne bovina revendida na cidade de Campina Grande-PB, após o processo de moagem, submetendo amostras a temperaturas diferentes, verificando assim a termotolerância dos microrganismos e sob qual temperatura a carne moída possui menor atividade microbiana.

Palavras-chave: segurança alimentar, termotolerância, desenvolvimento microbiano.

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS IN SAMPLES OF GROUND BEEF PUT UP IN DIFFERENT TEMPERATURES

ABSTRACT

The food industry is a branch that develops over the years and, with it, the demand for microbiologically safe products is increasing, aiming to avoid financial losses and ensure food security to the consumer. In this business, there are practices that are adopted to ensure the sanitary quality of food and conformity with technical regulations in force products, always seeking effective methods of preventing food spoilage and increase shelf life. In the meat industry, control of microbial growth is of great importance, since this is a food that has favorable characteristics to the proliferation of microorganisms. Thus, the research will develop a study of the concentration of microorganisms in beef resold in Campina Grande- PB, after the milling process, submitting samples to different temperatures, thus verifying the thermotolerance of microorganisms and temperature under which the ground beef has lower microbial activity.

Keywords: food security, thermotolerance, microbial development.

¹Aluna do Curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: renata_limma@hotmail.com

²Engenharia de Alimentos, Professor (a) Doutor (a), Departamento de Engenharia de Alimentos, UFPG, Campina Grande, PB, e-mail: deyzigouveia@yahoo.com.br