

**TÍTULO:** ENUMERAÇÃO DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM LINGUIÇA SUÍNA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE CURITIBA – PR.

**AUTORES:** LEMOS, R. M. T. F.; FRANCO, C.; HARTMANN, I.F.; GALVÃO, J.A.

**INSTITUIÇÃO:** UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, CURITIBA, PR (RUA DOS FUNCIONÁRIOS, 1540, CEP 80035-050, CURITIBA – PR, BRASIL)

**RESUMO:**

Os produtos de origem animal são frequentemente associados às doenças veiculadas por alimentos, as quais tem sido alvos de investigações e pesquisas acerca dos microrganismos e os fatores envolvidos no processo. A linguiça, produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos e ingredientes, embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado, pode se tornar substrato ideal para a multiplicação de estafilococos coagulase positiva (ECP), bactéria comensal da pele e mucosas dos seres humanos. A ingestão de enterotoxinas pré-formadas nestes alimentos pode acarretar prejuízos à saúde dos consumidores. Diante disso, objetivou-se enumerar ECP em amostras de linguiças suínas comercializadas no município de Curitiba – PR. Para isso, foram coletadas 10 amostras de linguiças, comercializadas em supermercados de 10 regiões administrativas da cidade de Curitiba – PR e as análises microbiológicas foram realizadas no Laboratório de Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos da Universidade Federal do Paraná, seguindo as metodologias oficiais preconizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 30% (n = 3) das amostras apresentaram resultados entre  $1 \times 10^2$  UFC/g e  $3,40 \times 10^4$  UFC/g para ECP, sendo a menor e maior contagem encontrada nos bairros A e B, respectivamente. De forma geral, o baixo percentual de ECP nas linguiças pode estar relacionado ao uso de sais de nitratos e nitritos que atuam como conservantes, bem como à adoção correta das boas práticas de fabricação. Contudo, a presença de ECP em algumas amostras pode representar risco à saúde dos consumidores, especialmente se houver a multiplicação do *Staphylococcus aureus*. Diante disso, os resultados sugerem necessidade de monitoramento da qualidade microbiológica destes produtos, além de reforçarem a importância da qualificação contínua de funcionários envolvidos em todo o processo de fabricação, a fim de comercializar alimentos de qualidade e seguros ao consumo da população.

**Palavras-chave:** boas práticas de fabricação; indicadores de qualidade; segurança dos alimentos;

**Agências de fomento:** Não se aplica.