

TÍTULO: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LINGUIÇAS FRESCAIS COMERCIALIZADAS NA REGIÃO DE BOTUCATU, SÃO PAULO

AUTORES: SOUZA, N.F.D.¹; DA SILVA, L.F. ¹; IHA, L.N.¹; DOS SANTOS, M.C.¹, DE OLIVEIRA, C.D.¹, TADIELO, L.E.¹, SAMPAIO, A.N.C.E.¹, MARTINS, O.A.¹, PEREIRA, J.G.¹

INSTITUIÇÃO: FACULDADE DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA – UNESP, BOTUCATU, SP (RUA PROF. WALTER MAURICIO CORREIA, SN., DISTRITO DE RUBIÃO JR, BOTUCATU – SÃO PAULO, BRASIL)

RESUMO:

As Doenças de Origem Alimentar (DOA) são causadas por alimentos e água contaminados por microrganismos e/ou suas toxinas, vírus, parasitas, príons, produtos químicos ou metais pesados. Segundo o Ministério da Saúde, existem mais de 250 tipos de DOA no mundo. São uma importante causa de morbidade e mortalidade, oferecem risco à saúde pública e geram problemas econômicos. Sendo assim, é importante garantir a inocuidade dos alimentos para evitar surtos na população, por meio de boas práticas de manipulação, fabricação e conservação de alimentos. Alimentos que sofrem excessiva manipulação configuram-se como uma potencial fonte de DOA quando não associada às boas práticas, oferecendo um maior risco de contaminação durante o processo. Deste modo, este estudo teve como objetivo identificar o padrão microbiológico para contagem de coliformes a 45 °C, contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva e contagem de *Clostridium* sulfito redutor a 46 °C em amostras de linguiça encaminhadas ao Serviço de Orientação à Alimentação Pública da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade Estadual Paulista (UNESP), Campus de Botucatu, São Paulo, Brasil, no período de 2017 a 2021. Este tipo de alimento se caracteriza como excessivamente manipulado antes de sua comercialização, o que gera maior preocupação quanto à sua segurança. Neste período foram recebidas 41 amostras de linguiça e analisadas seguindo metodologia de análise oficial para contagem de cada microrganismo descrito. Das 41 amostras, 28 eram de carne de frango, nove de carne suína, duas de carne bovina e duas mistas (carnes suína e bovina). Para todos os microrganismos analisados, nenhuma amostra resultou em contagens acima de seu padrão microbiológico para os micro-organismos analisados. Esta análise garante que o alimento em questão está dentro das normas estabelecidos para sua manipulação e fabricação, gerando carga mínima de contaminação, o que torna as linguiças seguras para consumo na região de Botucatu. Entretanto, o controle microbiológico deve ser constante para garantir a qualidade e segurança desses produtos.

Palavras-chave: Contaminação; embutidos; inocuidade.