



Título: Qualidade microbiológica da carne moída comercializada no bairro Retiro na cidade de Volta Redonda- RJ

Aluna: Aline Gallo Araújo Ferreira

Orientador: Carlos Eduardo de Souza Teodoro

RESUMO

A carne bovina é um alimento rico em nutrientes e de grande consumo por parte da população destacando-se o consumo de carne moída devido seu preço mais acessível. Entretanto este tipo de alimento oferece um maior risco de contaminação ao ser comparada com a peça de carne inteira, contaminação esta proveniente de diversos fatores que envolvem desde o corte até a manipulação e também devido a seus fatores intrínsecos e extrínsecos, pois a carne é um excelente meio de proliferação de microrganismos que podem causar intoxicação e contaminação alimentar. O presente estudo pretende avaliar a contaminação da carne moída comercializada em alguns estabelecimentos do bairro Retiro no município de Volta Redonda – RJ. Para isto foram selecionados seis estabelecimentos comerciais do bairro sendo que este foi selecionado por ser o de maior contingente populacional e os estabelecimentos escolhidos foram selecionados devido ao seu porte e acessibilidade por parte da comunidade local. As coletas das amostras foram realizadas semanalmente durante cinco semanas e em cada um dos locais foram compradas 100g de carne, priorizando pela peça de acém devido ao seu valor mais acessível. As foram moídas no momento da compra e devidamente acondicionadas até a chegada ao laboratório. Das amostras foram analisadas a quantidade de coliformes totais e *E. coli* pelo método de plaqueamento em superfície e as análises foram realizadas com base nos padrões microbiológicos da Anvisa (RDC nº 12 de 12 de Janeiro de 2001, ANVISA). Os resultados obtidos constataram que houveram contaminações em todas as amostras analisadas. Tais resultados indicam que se faz necessário o uso de boas práticas de manipulação nos estabelecimentos analisados afim de evitar riscos à saúde da população.

Palavras-chave: carne bovina, coliformes, contaminação