



**NÚMERO 9**  
**(2013)**  
**VOLUME III**

**AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LINGUIÇA DO TIPO DE FRANGO, TOSCANA E APIMENTADA OFERTADAS EM DIFERENTES LOCAIS DA REGIÃO DE CUIABÁ - MATO GROSSO.**

**Anna Paula Costa**  
**Ligia Fátima C. S. Dal'Molin**  
**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>.Daniella Moreira Pinto**

**RESUMO:** a Linguiça é um alimento que pode ser consumida por toda e qualquer pessoa, independente do status que tenha. É também um dos alimentos que mais está exposto a contaminações e possui um excelente meio para o desenvolvimento de microrganismos, principalmente os patógenos. Assim o presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade microbiológica de 3 tipos de linguiças ( toscana, frango e apimentada) ofertadas em diferentes comércios da região de Cuiabá. Determinou-se por Numero Mais Provável pela quantificação de coliformes a 37 e 45°C, como a presença ou ausência de Salmonella SSP e quantificação de Staphylococcus aureus. Os produtos coletados estavam fora dos padrões estabelecidos pela Legislação em relação a Coliformes Termotolerantes e dentro da especificação quando tratado de bactérias patogênicas como Salmonella e Staphylococcus aureus. Em decorrência dos resultados pode-se concluir que se faz a necessidade urgente de melhorias nas condições higiênica sanitária desse tipo de produto, pois os mesmo não possuem segurança alimentar.

**Palavras-chave:** Microrganismos, Segurança Alimentar e Doenças Transmitidas por Alimentos