



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CARNES SUÍNAS COMERCIALIZADAS EM FEIRA LIVRE E MERCADO DA CIDADE DE CUIABÁ - MT

Alina Roberta Gonçalves de SOUZA¹

Ana Maria VANELLI¹

Jaqueline Palhari de LIMA¹

Juliana Maria Amabile DUARTE²

Renata Dayane Lopes MARTINS¹

¹Acadêmica do curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

²Docente do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: A qualidade de um alimento como a carne suína pode ser determinada por controle de qualidade microbiológico, uma vez que, os resultados asseguram a qualidade, do ponto de vista higiênico-sanitário, a efetividade de um bom armazenamento, refrigeração, manuseio da carne e abate do animal. **Objetivo:** Analisar a qualidade microbiológica da carne suína comercializada em locais distintos, comparando os resultados obtidos. **Método:** Foram analisadas duas amostras uma provinda de feira livre e a outra de um mercado conceituado pela qualidade de seus produtos, ambos na cidade de Cuiabá - MT. A semeadura foi realizada em duplicata de diferentes meios de cultura como Ágar Nutriente (AN), Ágar Saboraund (AS), Ágar MacConkey (MC), Ágar EMB, com diluições de 25g de cada amostra em água peptonada na proporção de 1/10. **Resultados:** Obteve-se resultados visíveis através de unidade de formação de colônia (UFC), foi realizado a media dos resultados apresentados, e obtivemos os seguintes resultados, a carne suína comercializada em feira livre apresentou em Ágar Nutriente 32 ufc, Ágar Saboraund presença de 14 ufc, em Ágar MacConkey obteve se resultados visivelmente incontáveis e ausência de colônias termotolerantes em Ágar EMB, Já a carne suína comercializada em mercado conceituado apresentou em Ágar Nutriente 20 ufc, Ágar Saboraund presença de 4 ufc, em Ágar MacConkey ausência de colônia gram negativo e ausência de colônias termotolerantes em Ágar EMB, porem de acordo com a legislação vigente, nº12 da ANVISA de 02 de janeiro de 2001 esses resultados não comprometem sua utilização, uma vez que não ultrapassaram os padrões exigidos e também mostrou ausência de Salmonela. **Conclusão:** Foram encontrados microrganismos em quantidades significativas a alta em ambas as amostras e esses achados podem refletir na qualidade do alimento, porem dentro do que exige-se na legislação. Porem ainda, faz-se necessário uma maior fiscalização por parte de órgãos responsáveis, bem como a realização de conscientização, treinamentos e capacitações voltadas para os produtores e para os comercializadas que manipulam a carne suína, com o intuito de levar segurança e qualidade ao consumidor final.