

## ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MORTADELAS COMERCIALIZADAS EM EMBALAGEM A VACUO E À GRANEL.

Suelen Pereira da SILVA  
Eduardo de Moraes LEITE<sup>1</sup>  
Rayssa Catyussy de LIMA<sup>1</sup>  
Renata Karolyne MORAES<sup>1</sup>  
Taís da Silva BASSO<sup>1</sup>  
Juliana Maria AMABILE DUARTE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

<sup>2</sup>Eng.Agr. Mestre Ciência dos Alimentos. Docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** A mortadela é um dos produtos cárneos de grande importância no setor de frios e embutidos, sendo um produto cárneo de origem italiana, muito apreciado e seu consumo se popularizou especialmente por ser um produto de preço acessível, elaborado a partir de carnes de várias espécies de animais e por possuir uma legislação que permite a sua vasta classificação. Por isso, para sua aceitação, é importante garantir as características técnicas de identidade mediante os cuidados nas etapas de elaboração, distribuição e conservação e devido à perecibilidade, devem ser devidamente armazenados em condições que retardem a atividade microbiológica deteriorante.

**Objetivo:** pesquisar a ocorrência de microrganismos banais e patogênicos em amostras de mortadela fatiadas comercializadas a granel e embaladas a vácuo, em supermercados de Cuiabá e Várzea Grande. **Métodos:** Pesou-se 25g de cada amostra, de mortadela e homogenizou-se em 225g de água peptonada. Com as amostras em duplicata, utilizando a técnica de Pour Plate, pipetou-se 1 ml de cada amostra nos seguintes meios de cultura,: Ágar Nutriente (AN) para pesquisa de mesófilos, Ágar Sabouraud (AS), para pesquisa de crescimento de fungos e leveduras, Ágar MacConkey (MC), para pesquisa de bacilos Gram Negativos, Eosin-methylene Blue Agar (EMB), para pesquisa coliformes totais e fecais; e Caldo Rapaport (CR) para enriquecimento de Salmonelas. Os tubos positivos de CR seriam repicados, em duplicata, para Ágar Schigella-Salmonella (ASS), caso acusassem resultado positivo. **Resultados:** Das amostras de mortadela a granel obteve-se as seguintes médias de unidades formadas de colônia (UFC/g): 65 UFC/g em NA, apenas. Na mortadela embalada à vácuo observou-se as médias de: 1UFC/g no NA e 1UFC/g de mortadela no EMB.

**Conclusão:** De acordo com as análises realizadas e os resultados obtidos, as mortadelas comercializadas já fatiadas à granel mostraram apenas contaminação por microbiota banal, mesmo havendo maior exposição ao ambiente e sujeitas a variações por manipulação. Também a mortadela das embalagens comercializadas à vácuo, apresentaram-se dentro dos parâmetros aceitáveis, encontraram-se dentro dos padrões de exigência da legislação vigente (Brasil, 2001), com menos de 3 NMP/g de coliformes por grama de produto. Isso mostrou o bom controle de qualidade realizado durante o processamento, transporte, armazenamento e comercialização das amostras de mortadelas analisadas.