

**PESQUISA DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALSICHAS COMERCIALIZADAS
EM EMBALAGENS À VÁCUO E À GRANEL**

Lucas Alberto SCAPINI¹
Eliza B.da Silva ALMEIDA¹
Ana Lucia V. da COSTA SILVA¹
Leonardo G.MEIRA¹
Tatiane de Oliveira PARDIM¹
Juliana Maria AMABILE DUARTE²

¹Discente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

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

Introdução: A salsicha (do italiano salsiccia) é um enchido feito a partir de carnes que pode ser feita de carne suína, bovina ou de frango. A maioria das salsichas que encontramos nos supermercados é feita com as partes restantes desses animais, que normalmente não seriam aproveitadas, como gorduras, cartilagens e miúdos. Mas elas também podem ser feitas com as partes mais nobres dos animais, depende da marca que você comprar. As salsichas são comercializadas em várias apresentações, a vácuo, enlatada, a granel. **Objetivo:** Pesquisar e comparar a qualidade microbiológica de salsichas comercializadas em embalagens à vácuo e à granel. **Métodos:** Utilizou-se amostras em duplicata de salsichas comercializadas em supermercados de Várzea Grande, sendo elas oferecidas nas modalidades de embalagem à vácuo e à granel para o consumidor final e assim verificar o grau de contaminação microbiológico delas. **Métodos:** Foram pesados 25 gramas de cada amostra de salsicha e homogeneizados em 225 grama de água peptonada cada, todas em duplicata. Utilizando a técnica de Pour Plate, foram pipetados 1 mL de cada homogenizado nos seguintes meios de cultura: Ágar Nutriente, Ágar Sabouraud, Agar MacConcKey, Agar Eosina Azul De Metileno e ainda no Caldo Rappaport para enriquecimento. **Resultados:** Nas amostras de salsichas à granel obtiveram-se as seguintes medias: 70 UFC/mL de fungos no Ágar Sabouraud, 300 UFC/mL de bactérias mesofílicas no Ágar Nutriente. Nas amostras de salsicha comercializadas à vácuo foi encontrada a média de apenas 1 UFC/mL de mesófilas no Agar Nutriente. Para os demais meios não houve crescimento. Conclusão: recomenda-se utilizar para consumo, as salsichas comercializadas em embalagens a vácuo sob refrigeração como recomendado na embalagem.