

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICA DA CARNE
MOÍDA VENDIDA EM MERCADOS NA CIDADE DE CUIABÁ, MATO
GROSSO



Diego Amorim de Abreu¹, Jaqueline Rodrigues de Lima¹, Luana Letícia Vila Donadel²

¹ - Discente do curso de Farmácia - UNIVAG

² - Docente do curso de Farmácia - UNIVAG

Introdução: A carne é um dos mais importantes alimentos para a população brasileira e para o setor econômico, porém o número de casos de doenças relacionadas ao consumo de carne previamente já moída em açougues cresce anualmente. A comissão de defesa do consumidor da Câmara dos deputados aprovou o projeto de lei 699/15, que proíbe a venda direta ao consumidor de carne previamente moída pelo fato que o alimento conseqüentemente tornar-se um meio favorável para a proliferação de microrganismos, em virtude de seu alto valor de atividade de água e pH próximo da neutralidade. **Objetivo:** realizar teste de filtração, pH e análise microbiológica em três amostras de carnes moídas previamente e estocadas em refrigerador e vendidas em mercados na cidade de Cuiabá, Mato Grosso. **Material e Métodos:** A prova de filtração avaliou o estado de decomposição da carne moída, através de produtos solúveis das proteínas que ficam acondicionadas na carne e assim fazendo a lentidão da filtração. A prova de pH da carne determinou as condições ácidas ou básicas, por meio da concentração efetiva dos íons de hidrogênio através do pHmetro. Na análise microbiológica, as amostras foram semeadas em meio CLED, McConkey e ágar SS para a verificação de crescimento de microrganismos patogênicos. Resultado: no teste de filtração, todas as amostras ultrapassaram o tempo de filtração que seria de 10 minutos. No teste de pH, todas as amostras estavam dentro dos valores de normalidade que seria de 5,0 a 6,0. Já no teste microbiológico, houve crescimento de bactérias como *Escherichia coli*, *Salmonella* e *Shigella*. **Conclusão:** Concluiu-se, que cada amostra analisada de carne previamente moída em açougues e supermercado é de natureza imprópria para o consumo, segundo os resultados obtidos através dos testes de filtração e microbiológico.

Palavras-chave: contaminação, microrganismos patogênicos, controle de qualidade