

III SEMANA DO CONHECIMENTO

Universidade e comunidade
em transformação

3 A 7 DE OUTUBRO
DE 2016

Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE MORTADELAS ELABORADAS A PARTIR DE PEITO DE FRANGO COM ESTRIAS BRANCAS E PEITO MADEIRA

AUTOR PRINCIPAL: Ezequiel Davi dos Santos

CO-AUTORES: Jair Rodrigues de Oliveira, Elci Lotar Dickel

ORIENTADOR: Elci Lotar Dickel

UNIVERSIDADE: Universidade de Passo Fundo

INTRODUÇÃO:

Muitos frigoríficos têm identificado, com frequência, dois defeitos não infecciosos de carcaça, cuja etiologia ainda não foi completamente elucidada. Um deles é denominado de estrias brancas e ocorre na superfície do músculo do peito e, o outro é conhecido como peito madeira e atinge camadas mais profundas do músculo. Até o momento, os cortes de peito que apresentem tais alterações seguem para a fabricação de subprodutos não comestíveis, porém do ponto de vista higiênico-sanitário não representariam risco a saúde do consumidor, já que a causa não é microbiana. A influência direta dos defeitos é na venda *in natura* dos cortes, devido ao seu aspecto e rigidez. Assim, por se tratar de um corte nobre, uma alternativa à medida restritiva aplicada até o momento seria o uso desses peitos para a fabricação de produtos emulsionados cozidos, sendo o objetivo deste trabalho avaliar microbiologicamente as mortadelas de frango, produzidas a partir de peitos com estrias brancas e peito madeira.

DESENVOLVIMENTO:

Para a realização do trabalho, 52kg de cortes de peito de frangos diagnosticados com estrias brancas e 52kg de peito madeira foram coletados em um matadouro de aves localizado na região Norte do Rio Grande do Sul. O diagnóstico das miopatias foi realizado e confirmado pelo serviço de inspeção sanitária federal. Também foram coletados 82kg de peito de frango sem nenhum defeito para utilizá-los na fabricação de mortadela controle, livre de músculo com defeito, e junto as demais amostras na formulação das demais mortadelas de frango. No processo de fabricação das mortadelas as carnes foram pesadas e moídas, homogeneizadas com os condimentos em misturador mecânico, emulsificadas e embutidas em peças de 500g e, posteriormente cozidas em tanques de água quente por 180 minutos (60 minutos 60°C, 60 minutos 70°C e 60 minutos 80°C), alcançando uma temperatura de 72-75°C no centro da peça. Para cada formulação foram confeccionadas 50 peças de 500g. Após a conclusão da fabricação e resfriamento, as mortadelas foram submetidas a avaliação microbiológica.

III SEMANA DO CONTEÚDO

A elaboração de produtos emulsionados cozidos (mortadela) utilizando os peitos de frango com estrias brancas e peito madeira, além de se destacar por ser uma alternativa à medida restritiva aplicada até o momento para peitos com esses defeitos (condenação), também se destaca por a tecnologia do produto fazer uso de refino das carnes e de calor. Uma vez que o refino restringe o aspecto “repugnante” do corte *in natura* e o calor proporciona a inativação de possíveis agentes microbianos (inerentes ao processo de fabricação), além de desnaturação das proteínas musculares, tornando-as comestíveis. Do ponto de vista higiênico-sanitário e atendendo a legislação, todo produto de origem animal destinado ao consumo humano deve ser submetido a análises laboratoriais, principalmente as microbiológicas. Pois são elas que atestam a inocuidade de um produto para o consumo humano e/ou sugerem a necessidade de mudanças na tecnologia de produção do produto.

As amostras de mortadelas elaboradas a partir de carne de frango com e/ou sem as lesões musculares em questão e submetidas a análise microbiológica apresentaram valores de $<1,0 \times 10^1$ UFC/g para clostrídios sulfito redutores, <100 UFC/g para *Staphylococcus* coagulase positiva, $<1,0 \times 10^1$ UFC/g para coliformes termotolerantes e ausência de *Salmonella* spp. Tais resultados atendem às exigências da RDC (Resolução da Diretoria Colegiada) nº 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que estabelece os padrões microbiológicos para os alimentos. Assim, o presente estudo verificou que a fabricação de embutidos emulsionados cozidos é uma alternativa viável para a destinação de peitos de frango com estrias brancas e peito madeira e, estes produtos não apresentariam risco microbiológico aos consumidores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

As mortadelas produzidas com peitos de frango contendo estrias brancas e/ou peito madeira atendem as exigências da RDC nº12 (ANVISA) quanto à análise microbiana, não representando risco à saúde do consumidor. Tais resultados, aliados a achados físico-químicos e sensoriais, poderão contribuir para a revisão do critério de julgamento sanitário de carnes com tais defeitos.

REFERÊNCIAS:

- BRASIL. Decreto-lei n. 30.691, de 29 de março 1952. Estabelece Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem-Animal (RIISPOA).
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n. 210 de novembro de 1998. Regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico sanitária de carnes de aves. Brasília, DF. 1998. Publicado no Diário Oficial da União de 26/11/1998, Seção 1, p.226.
- Mudalal, S. et al. Implications of white striping and wooden breast abnormalities on quality traits of raw and marinated chicken meat. *Animal*, 9(4):728-34, 2014.

NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa): -----

ANEXOS: -----