

ITA 018

TÍTULO: AROMATOGRAMAS DE MANJERONA (*Origanum aplii* - DOMIN), OBJETIVANDO A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL¹.

AUTORES: Cleonara Bedin*; José Maria Wiest² (orient.); César A. M. Avacini² e Simone B. Gutkoski³.

INST. E END. DO 1º AUTOR: CPG de Ciências Veterinárias/FAVET - UFRGS (mestranda). Av. Bento Gonçalves 9.090, CEP 91.540-000 C. Postal 15.097, Porto Alegre, RS, BR.

RESUMO

Determinou-se, a nível de triagem, a atividade antibacteriana do óleo essencial da manjerona "branca", "dos imbutidos", "da murcilha" na denominação popular no RS. Esta planta pertence ao gênero *Origanum aplii* - DOMIN, foi cultivada na Estação Experimental da UFRGS, sem emprego de biocidas e colhido na floração em dezembro/96. O óleo foi obtido por extração a vapor em aparelho de Cleveenger. A técnica utilizada foi a de difusão, com sobreposição de disco em agar (papel filtro Whatman n° 1, com 5mm de diâmetro). Utilizou-se como padrões bacterianos o *Staphylococcus aureus* (ATCC), *Streptococcus faecium* (DVG), *Salmonella pullorum* (CPDVF) e *Escherichia coli* (ATCC). Os inóculos foram estabelecidos nas diluições 10⁻¹, 10⁻² e 10⁻³ ufc/ml, em n=4 repetições. Os halos de inibição observados foram de 3,0mm frente ao *S. aureus*, 3,5 mm frente ao *S. faecium*, 2,7mm frente a *S. pullorum* e de 2,2 mm frente a *E. coli*, tendo sido as inibições diretamente proporcionais às diluições dos inóculos. Confirmada a atividade antimicrobiana na triagem desenvolvida, sugere-se a extensão das observações a outros cultivares de manjerona e orégãos utilizados como condimento no RS, bem como a confrontação com microorganismos isolados de toxinfecções alimentares. A partir destes resultados, vem se desenvolvendo um projeto buscando avaliar com maior exatidão esta atividade antibacteriana através de metodologias quantitativas, enfatizando, na ótica da preditividade, as questões da acuidade e precisão.

¹ Auxílio integrado à pesquisa/CNPq.

² Professores/Deptº de Med. Vet. Preventiva/FAVET/UFRGS.

³ Mestranda/CPG de Ciências Veterinárias/FAVE/UFRGS.

ITA 019

TÍTULO: A DESINFECÇÃO EM SISTEMA DE ARPC (HACCP) EM ALIMENTOS.

AUTORES: José Maria Wiest*; Guiomar Bergmann¹ e Susana Cardoso¹.

INST. E END. DO 1º AUTOR: Deptº. Med. Vet. Preventiva/FAVET-UFRGS - C.P. 15.097/91.540-000 POA, RS, BR.

RESUMO

Sistemas de Análise de Risco e Pontos Críticos de Controle (Hazard Analysis and Critical Control Point Systems) constituem um conceito relativamente novo na prevenção e no controle de doenças causadas por alimentos, objetivando identificar perigos em todas as fases, desde sua produção, seu processamento e preparação, avaliando os riscos consequentes e determinando operações que resultarão na eficiência/eficácia dos diferentes métodos de controle. Discute-se a desinfecção nestes Sistemas, entendida como o controle dirigido de microorganismos considerados indesejáveis em situações-problema específicas, objetivando a redução da dose infectante ou dificultar a transmissão. Apresentam-se resultados relacionados com os diferentes fatores condicionantes da eficácia de desinfetantes químicos, com ênfase a alimentos/alimentação, incluindo características de agentes causais, das diferentes temperaturas de trabalho, da matéria orgânica/sujeiras prevalentes, dos suportes/materiais de construção, das concentrações/rediluições dos próprios desinfetantes estudados, bem como aspectos culturais-qualitativos dos usuários (etnometodologia). Traz-se para a discussão também, aspectos toxicológicos dos diferentes resíduos de desinfetantes em alimentos. Sugere-se, outrossim, discussão sobre defeitos e limites críticos em ARPC, bem como a questão da monitorização e das possíveis verificações por auditoria, da eficiência/eficácia da desinfecção em alimentos/alimentação. A matéria-prima como PCC e as diferentes pressões de risco nos sistemas de produção de alimentos de origem animal também são consideradas nestas reflexões.

¹ - professores/Deptº. Med. Vet. Preventiva/FAVET-UFRGS

ITA 020

TÍTULO: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO LEITE DE CABRA PRODUZIDO NA REGIÃO DE SOBRAL, CEARÁ.

AUTOR(ES): Antônio Silvío do Egito*¹; Regiane G.F. Nunes²; Luiz Eduardo Lagunal³; Adriana de Assis Mello¹

INST. E END. DO 1º AUTOR: EMBRAPA-CNPC - Cx. Postal D10, CEP 62011-970 Sobral, CE, Brasil.

RESUMO

Quatrocentas e sete amostras de leite de cabra, coletadas das ordenhas da manhã e tarde, foram analisadas em triplicata, quinzenalmente, visando medir parâmetros físico-químicos. As amostras foram provenientes de 95 cabras do rebanho leiteiro da EMBRAPA-Caprinos em Sobral Ceará, com os seguintes graus sanguíneos: ¼ Parda Alpina x ¼ Moxotó (50 cabras), ¼ Parda Alpina x ¼ Moxotó (16 cabras) e ¼ Anglo Nubiana x ¼ Parda Alpina x ¼ Moxotó (29 cabras) submetidas a um sistema extensivo, alimentadas com pastagem nativa raleada (Caatinga). Os valores médios observados durante as duas ordenhas para densidade (15°C), pH, acidez (°D), lactose (g), gordura (g), depressão do ponto crioscópico (°C), cinzas (g), proteínas (g), extrato seco total (g) e extrato seco desengordurado (g) foram respectivamente, 1.032±0.002, 6.72±0.125, 15.88±1.810, 4.57±0.781, 5.11±0.704, -0.54±0.021, 0.82±0.045, 3.48±0.705, 14.43±1.405, 9.29±0.728 para os animais ¼ Parda Alpina x ¼ Moxotó; 1.031±0.002, 6.74±0.139, 15.19±1.435, 4.54±0.821, 4.82±0.922, -0.55±0.288, 0.80±0.712, 3.26±0.629, 13.92±1.621, 9.10±0.764 para ¼ Parda Alpina x ¼ Moxotó e 1.032±0.003, 6.68±0.119, 16.25±1.229, 4.65±0.833, 5.57±0.769, -0.55±0.026, 0.83±0.058, 3.79±0.689, 15.23±1.290, 9.64±0.676, para ¼ Anglo Nubiana, ¼ Parda Alpina x ¼ Moxotó. Pelos resultados parciais obtidos, conclui-se que entre os grupos estudados os animais ¼ Anglo Nubiana x ¼ Parda Alpina x ¼ Moxotó apresentaram os melhores resultados físico-químicos, sendo provavelmente o leite destes animais o de maior potencial para ser utilizado na indústria láctea por apresentar alto teor em extrato seco e consequentemente melhor rendimento dos derivados.

¹ - EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos

² - Centro de Ensino Tecnológico (CENTEC) - Sobral- CE

ITA 021

TÍTULO: AVALIAÇÃO COMPARATIVA DA CARNE DE CORDEIRO E OVELHA E SEUS PRODUTOS DERIVADOS.

AUTOR(ES): Roberto de Oliveira Roça (*) ; Edson Ramos de Siqueira (1); Ismael Antonio Bonassi (2) e Julio César dos Reis (3).

INST. E END. DO 1º AUTOR: Depart. de Tecnol. dos Prod. Agropecuários - FCA - UNESP. C.P. 237, CEP: 18603-970 - Botucatu - SP.

RESUMO

A carne de cordeiro apresenta uma característica de especialidade e alcança um bom preço no mercado, em contraste com a carne de carneiro e ovelha que é mais difícil de ser comercializada. O presente trabalho teve como objetivo estudar a viabilidade de elaboração de alguns produtos de carne de ovelha, como presunto, fiambre, charque, "jerked beef" e salame em escala de laboratório, comparando-se com produtos de carne de cordeiro. Foi utilizada a carne de uma ovelha com seis anos e de um cordeiro de oito meses de idade. Realizou-se a avaliação da composição química centesimal na carne "in natura" e nos produtos elaborados, bem como a avaliação sensorial de intensidade de aroma, sabor, aroma estranho, sabor estranho, maciez, suculência, cor e aparência geral nos produtos elaborados. A carne "in natura" de cordeiro e ovelha, e os produtos elaborados apresentaram poucas variações quanto à composição química centesimal. Na avaliação sensorial, verificou-se que o presunto cozido elaborado com carne de ovelha apresentou maiores valores de aroma e sabor estranho que o presunto elaborado com carne de cordeiro. O charque elaborado com carne de ovelha apresentou aroma mais intenso. Com relação ao fiambre e "jerked beef", não ocorreram diferenças na avaliação sensorial. O salame obtido com carne de ovelha apresentou cor mais característica do produto, sem afetar os outros parâmetros sensoriais. Conclui-se que a elaboração de "jerked beef", fiambre e salame são alternativas viáveis para o aproveitamento da carne de ovinos de descarte.

Apoio: FAPESP

(1) FMVZ - UNESP - Campus de Botucatu

(2) FCA - UNESP - Campus de Botucatu

(3) Acadêmico do Curso de Agronomia.