

## Qualidade microbiológica e físico-química de carne bovina embalada a vácuo

FRANCISCO, V. C.<sup>1</sup>  
FERREIRA, P. S.<sup>2</sup>  
ZORDÃO, O. P.<sup>2</sup>  
SILVA, E. M.<sup>3</sup>  
ZAVARIZI, A. C. M.<sup>2</sup>  
NASSU, R. T.<sup>1</sup>  
SIVIERI, K<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Alimentos e Nutrição Faculdade de Ciências Farmacêuticas Universidade Estadual Paulista - Unesp Araraquara / Embrapa Pecuária Sudeste, São Carlos, São Paulo

<sup>2</sup>Departamento de Alimentos e Nutrição Faculdade de Ciências Farmacêuticas Universidade Estadual Paulista - Unesp Araraquara

<sup>3</sup>Universidade Central Paulista - Unicep, São Carlos, São Paulo

### Categoria de apresentação | Presentation type:

Pôster

### Eixo temático | Track category:

Microbiologia de Alimentos (MI)

### Palavras-chave | Keywords:

carne bovina

Estabilidade microbiológica

Embalagem à vácuo

### Resumo (Texto Científico) - Máximo 300 palavras | Abstract (Scientific Text) - (Maximum 300 words):

Com o aumento das exigências do mercado consumidor por produtos de qualidade, importantes mudanças na cadeia produtiva da pecuária de corte nacional vem sendo introduzidas, sendo que uma delas é a forma de comercialização. O objetivo deste estudo foi analisar os padrões microbiológicos exigidos pela legislação brasileira e características físico-químicas em carne embalada a vácuo, em diferentes tempos de maturação e temperatura. Foram utilizadas amostras do músculo Longissimus dorsi, equivalente ao contra-filé, proveniente de animal bovino, abatido em frigorífico inspecionado. A carne foi embalada a vácuo e maturada durante 21 dias sob duas temperaturas (0 e 6°C). As amostras foram avaliadas nos tempos de 0, 7, 14 e 21 dias quanto à contagem de coliformes termotolerantes, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* spp, conforme exigido na RDC nº 12 de 2 de janeiro de 2001, pH e parâmetros de cor (L\*, a\* e b\* - CIELAB). Não foi identificada a presença de *Salmonella* spp, ou crescimento de coliformes termotolerantes e *Staphylococcus aureus* nos diferentes tempos e temperaturas. O pH se elevou do dia zero até os 14 dias e voltou a diminuir aos 21 dias de estocagem, sob as duas temperaturas estudadas, no entanto em média os valores de pH foram de 5,43 em todos tempos avaliados. Os parâmetros de cor também variaram durante a vida de prateleira, onde os valores de L\* aumentaram somente nas amostras armazenadas por 21 dias em ambas as temperaturas. Os valores de a\* aumentaram gradativamente com o tempo, sendo maior nas amostras armazenadas por 21 dias. O parâmetro b\* somente apresentou diferença significativa nas amostras armazenadas por 14 e 21 dias a 6 °C. Conclui-se que a adoção de boas práticas de manipulação em toda cadeia produtiva garante a qualidade microbiológica e a maturação mantêm a estabilidade físico-química da carne nas temperaturas avaliadas.

