

EDITAL DE INSCRIÇÃO (RESUMO EXPANDIDO) - BIOMEDICINA

**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRA DE FRANGO (COXA E
SOBRECOXA) RESFRIADO**

Ivanete Dos Santos Cruz (neideptn@gmail.com)

Alfredo Hitoshi Maeda (alfredo.maeda@metodista.br)

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE FRANGO (COXA E
SOBRECOXA) RESFRIADO

Autora: Ivanete dos Santos Cruz

neide_ptn@hotmail.com

Universidade Metodista de São Paulo, campus Rudge Ramos, curso de
Biomedicina

Orientador: Prof. Ms. Alfredo Hitoshi Maeda

Introdução: O consumo de carne de frango vem crescendo significativamente no Brasil devido ao seu baixo custo e alto valor nutricional. O frango é a proteína animal mais consumida no Brasil e está presente em 94% dos lares, cada brasileiro consome cerca de 46 kg de carne de frango por ano, seja in natura ou em produtos processados. A carne de frango apresenta alta perecibilidade, sendo um substrato favorável para o crescimento de micro-organismos deteriorantes e patogênicos. Entre os principais agentes patogênicos de contaminação destacam-se *Salmonella* spp., *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*, que estão associados a surtos de doenças de origem alimentar (DOA) ou doenças transmitidas por alimentos (DTAs) e configuram-se como um problema de saúde pública (SILVA et al., 2018; FRANCO; LANDGRAF, 2019). Para garantir a qualidade na carne de frango é muito importante manter boas práticas higiênico-sanitárias durante o abate, processamento, armazenamento e comercialização. Quaisquer tipos de falhas nessas etapas favorecem a contaminação cruzada e aumentam o risco de surtos alimentares. Nesse sentido, análises microbiológicas tornam-se ferramentas indispensáveis para monitorar a segurança do alimento, verificar a conformidade com os padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2001) e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2019). A escolha deste tema justifica-se pela importância do frango como alimento de ampla aceitação popular e elevado consumo no Brasil, aliado ao risco de veicular micro-organismos patogênicos que podem comprometer a saúde pública. Assim, torna-se essencial investigar a qualidade microbiológica da carne comercializada, uma vez que resultados insatisfatórios podem indicar falhas na cadeia produtiva e a necessidade de maior rigor nas práticas de manipulação e conservação. Além disso, o estudo contribui para a conscientização de consumidores, comerciantes e órgãos fiscalizadores sobre a relevância da segurança alimentar. **Objetivo:** Este trabalho tem como objetivo realizar a análise microbiológica de amostras de carne de frango (coxa e sobrecoxa) comercializadas na região metropolitana de São Paulo, verificando a presença de micro-organismos indicadores de qualidade. **Materiais e Métodos:** Amostras de frango resfriado (coxa e sobrecoxa) de embalagens originais e dentro do prazo de validade, foram adquiridas em estabelecimentos comerciais da região metropolitana de São

Paulo para a pesquisa. As análises microbiológicas das amostras foram realizadas nos laboratórios da Universidade, seguindo os protocolos oficiais descritos no Manual de Métodos Oficiais para Análise Microbiológica de Alimentos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com foco na contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estritos e facultativos viáveis, expressos em unidades formadoras de colônias por grama (UFC/g), sendo que os valores obtidos serão confrontados com os limites estabelecidos pela RDC nº 12/2001 (ANVISA) e pela IN nº 60/2019 (MAPA). Resultados: O estudo segue em andamento, foi analisada 1 amostra até o presente momento que apresentou valor de $1,09 \times 10^3$ UFC/g. Discussão: O resultado obtido demonstra que a amostra está dentro do limite aceitável. A existência de mesófilos evidencia a presença de carga microbiana, o que pode reduzir a vida útil do produto e comprometer suas características sensoriais a depender do tempo de consumo. Assim, práticas inadequadas de higiene podem facilitar a contaminação por microrganismos patogênicos, representando ameaça à saúde do consumidor. Conclusão: A análise microbiológica revelou uma carga microbiana de $1,09 \times 10^3$ UFC/g em amostra de frango resfriado, indicando condições higiênico-sanitárias que merecem atenção. Apesar de não ultrapassar limite crítico, o resultado reforça a necessidade de boas práticas de manipulação, armazenamento e monitoramento contínuo para garantir a segurança do consumidor. Frente à legislação vigente, o resultado reforça a importância de práticas preventivas rigorosas durante a produção. Para assegurar maior precisão nos resultados e otimizar a avaliação da carga microbiana, será realizada uma nova série de análises utilizando amostras adicionais, permitindo uma melhor estimativa da qualidade microbiológica do produto.

Referências Bibliográficas:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019. Dispõe sobre padrões

microbiológicos de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. In: Microbiologia dos alimentos. 2003. p. 182-182.

SILVA, N. et al. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 4. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

Palavras-chave: palavras-chave: contaminação; frango; micro-organismo; alimentos.