



ANÁLISE DE MICRORGANISMOS MESÓFILOS EM CARNE MOÍDA

Ricardo Machado¹, Cássia de Oliveira Rocha¹, Greici Bergamo¹

*¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul, Mato Grosso do Sul – Brasil
(greici.bergamo@ifms.edu.br)*

Resumo: Bactérias mesófilas são microrganismos que se desenvolvem em temperaturas moderadas, entre 20 °C e 45 °C, sendo amplamente distribuídas no ambiente e utilizadas como indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos. Contagens elevadas desses microrganismos podem indicar falhas nas Boas Práticas de Fabricação e Manipulação, bem como na conservação dos produtos. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de carne moída bovina por meio da contagem de microrganismos mesófilos aeróbios. A metodologia empregada seguiu o procedimento preconizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme a Instrução Normativa SDA nº 62, de 26 de agosto de 2003, com adaptações. As análises consistiram na pesagem de 25 g das amostras, diluição em 225 mL de solução salina peptonada a 0,1% e preparo de diluições decimais sucessivas em solução salina a 0,85%. Alíquotas de 1 mL foram inoculadas em placas de Petri estéreis, com adição de ágar padrão para contagem (PCA), seguido de incubação invertida a 36 ± 1 °C por 48 horas. Após o período de incubação, realizou-se a contagem das colônias, expressando os resultados em Unidades Formadoras de Colônia por grama de amostra (UFC.g⁻¹). Os resultados obtidos variaram entre $2,8 \times 10^5$ e $8,7 \times 10^5$ UFC.g⁻¹. Apesar da variação observada, todas as amostras apresentaram valores inferiores ao limite máximo de 10^6 UFC.g⁻¹ estabelecido pela Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 para esse tipo de produto. Diante desses resultados, conclui-se que amostras de carne moída comercializadas no município de Coxim - MS - encontram-se em conformidade com os padrões microbiológicos vigentes, indicando qualidade higiênico-sanitária satisfatória.



Palavras-chave: Microrganismos indicadores; Microrganismos patogênicos; Qualidade microbiológica.

Agradecimentos: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul.