RESUMO SIMPLES - CAGR - CIÊNCIAS AGRÁRIAS

PRESENÇA DE COLIFORMES A 35 ºC E 45 ºC EM AMOSTRAS DE HAMBÚRGUER DE TILÁPIA CONGELADO COMERCIALIZADO EM JAGUARIAÍVA, PARANÁ, BRASIL

Michael Sarabia Batista (michael.batista@ifpr.edu.br)

Fábio Martins Campos (fabio.campos@ifpr.edu.br)

Monique Cano Batista (moniquecanobatista@gmail.com)

Danielle Cristina Barreto Honorato Ferreira (danielle.ferreira@ifpr.edu.br)

O baixo consumo de peixe no Brasil deve-se, principalmente, a problemas logísticos, de marketing e a falta de hábitos de consumo já que seu preparo pode ser considerado trabalhoso. O hambúrguer de tilápia congelado aparece como uma alternativa prática para o consumo deste alimento. Investigar a ocorrência de bactérias do grupo Coliformes a 35,0 °C e a 45,0 °C em hambúrguer de tilápia congelado. Cinco amostras de hambúrgueres de tilápia congelado foram adquiridas em um trailer de lanches na cidade de Jaguariaíva, Paraná. Foram acondicionadas em caixa isotérmica e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia do Instituto Federal do Paraná-Campus Jaguariaíva para avaliação, em triplicata, da contagem de Coliformes a 35,0 ºC e 45,0 ºC pela técnica do Número Mais Provável (NMP). Para pesquisa de

coliformes a 35,0 °C, 1,0 mL das diluições 10-1, 10-2 e 10-3, foram inoculadas em tubos contendo 9,0 mL de Caldo Lactose Bile Verde Brilhante 2,0%, e incubadas a 35,0 ± 2,0 °C por 48 horas. Após a incubação, os tubos com produção de gás, considerados positivos, foram semeados em tubos contendo 9,0 mL de Caldo Escherichia coli, e incubados por 24 horas a 45,0 ± 2,0 °C. Os resultados mostraram que as amostras de hambúrguer de tilápia congelados continham, em média, 2,1 x 101 NMP de Coliformes a 35,0 °C/g e 1,5 x 101 NMP de Coliformes a 45,0 °C/g, valores inferiores aos limites máximos exigidos pela Instrução Normativa n° 161, de 01 de Julho de 2022 (1,0 x102 NMP de Coliformes a 45,0 °C/g) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Todavia, os resultados obtidos indicaram a possibilidade de presença de micro-organismos patogênicos de origem entérica. A presença destes grupos de micro-organismos indicadores aponta imperícia na manipulação, uso de ingredientes contaminados e/ou condições higiênico-sanitárias inadequadas durante a elaboração do hambúrguer de tilápia congelado. Diante do exposto, os autores ratificam a importância da implementação das Boas Práticas de Fabricação em toda cadeia produtiva do hambúrguer de tilápia congelado, elevando a qualidade e segurança destes produtos.

Palavras-chave: hambúguer; tilápia; coliformes.