

**068 - CONTAMINAÇÃO MICROBIANA DA CARNE MOÍDA BOVINA
COMERCIALIZADA EM DRACENA** - Mclean Alexander McNabb (Dracena,

Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Experimental de Experimental de Dracena), Rodrigo Longuine (Dracena, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Experimental de Dracena), Natália Trevizan (Dracena, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Experimental de Dracena), Mayara de Moura Pereira (Dracena, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Experimental de Dracena), Maria Luiza Poiatti (Dracena, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Experimental de Dracena) - mclean.mcnabb@hotmail.com

Introdução: A qualidade da carne e seus derivados é tema de grande preocupação mundial. Comercializada sob a forma moída, a carne é um dos produtos mais consumidos, podendo tornar-se potencialmente perigosa quando envolvida nas zoonoses e toxinfecções alimentares. Dentre os alimentos que mais frequentemente aparecem relacionados a doenças transmitidas por alimentos, destaca-se a carne bovina como responsável pela veiculação de clostrídios, estafilococos e enterobactérias. A identificação desses agentes ajudará a elaborar medidas de controle e prevenir sua distribuição no produto final a fim de diminuir o risco de doença.

Objetivos: O presente trabalho teve por objetivos verificar a contaminação por *Staphylococcus aureus*, coliformes e microrganismos aeróbios mesófilos da carne moída bovina comercializada em Dracena-SP. **Métodos:** Inicialmente foi realizada uma consulta aos alunos da Unesp de Dracena, por meio de questionário, e diretamente junto aos consumidores presentes em diferentes estabelecimentos comerciais, sobre o interesse pela aquisição da carne moída bovina. Foram identificados seis pontos de venda como os mais procurados para a compra do produto no município. De posse dessas informações, foram analisadas 30 amostras de 100 g de carne moída cada, para avaliação da contaminação pelas contagens de mesófilos aeróbios e facultativos viáveis, coliformes a 35°C e a 45°C e presença de *Staphylococcus aureus*. Todo o processo foi realizado de acordo com metodologias oficiais, executado pelos discentes.

Resultados: Os resultados revelaram 80% das amostras positivas para *Staphylococcus aureus*, com contagens entre 2,5 a 5,2 x 10⁵ UFC/g de carne moída, trazendo preocupação com o agente, principalmente nas amostras cujas contagens atingiram o número mínimo para a produção de enterotoxina estafilocócica (5,0 x 10⁵), responsável por intoxicação alimentar aguda. Para coliformes houve crescimento em 90%, sendo comprovada a presença de coliformes fecais em 75% das amostras. Esses dados podem ser considerados uma indicação útil da contaminação pós-sanitização ou pós-processo. As contagens de bactérias aeróbias mesófilas mostraram 75% entre 2,4 a 5,9 X 10⁴ UFC/g e 25% entre 2,1 a 3,6 x 10⁵ UFC/g de carne moída, dados considerados dentro dos padrões vigentes. Porém, estas observações apontam para contagens altas, próximas de 10⁶ microrganismos por grama, limite no qual as alterações do alimento já começam a ser evidentes. Os resultados desta pesquisa comprovam a falta de cuidados higiênico-sanitários e evidenciam a necessidade da adoção de medidas educativas voltadas aos manipuladores de alimentos como forma de minimizar os riscos de toxinfecção por alimentos de origem animal.