

**0012 - AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA CARNE DE FRANGO  
COMERCIALIZADA NA REGIÃO DE DRACENA-SP.**

- Amanda Ramos dos Santos (Dracena, Unesp, Experimental de Dracena), Thamilis Jesus de Meneses (Dracena, Unesp, Experimental de Dracena), Leonardo Henrique Zanetti (Dracena, Unesp, Experimental de Dracena), Débora Máisa Targanski (Dracena, Unesp, Experimental de Dracena), Docente Valquíria Cação da Cruz (Dracena, Unesp, Experimental de Dracena), Docente Maria Luiza Poiatti (Dracena, Unesp, Experimental de Dracena) - amandaramos\_s@hotmail.com.

**Introdução:** O crescimento da avicultura brasileira tem sido constante, alcançando nos últimos 30 anos, níveis de produtividade e ajuste na organização e coordenação que a coloca como uma atividade entre as mais competitivas do mundo. O consumo de carne de frango no Brasil aumentou 60% entre os anos de 1998 a 2005. Assim é muito importante que a qualidade e segurança dos alimentos se tornem parte integrante dos processos de produção relevantes para diminuir as fortes reações negativas dos consumidores e de organizações nas crises recentes do setor de alimentos de origem animal. Os problemas de contaminação de carnes são decorrentes principalmente da falta de higiene na manipulação dos mesmos. O consumidor está cada dia mais exigente e é responsabilidade das empresas fornecerem um produto livre de contaminação, com boa aparência, coloração e textura adequadas para a saúde do consumidor. **Objetivos:** O presente projeto tem como objetivo avaliar microbiologicamente a carne de frango comercializada na região da Alta Paulista, por meio da identificação de coliformes totais e fecais, mesófilos aeróbios, E. coli, Sthaphylococcus aureus e Salmonella sp. **Métodos:** As amostras de frango foram adquiridas de quatro dos principais estabelecimentos comerciais localizados em pontos estratégicos de Dracena, sendo que os cortes avaliados foram coxas e asas, isto é, cortes tradicionais. Mensalmente, 24 amostras de 100g de peso em média, são destinadas para contagem de coliformes totais e fecais, mesófilos aeróbios, E. coli, Sthaphylococcus aureus e Salmonella sp. Os procedimentos laboratoriais para a contagem e identificação microbianas estão de acordo com protocolos microbiológicos e serão comparados com as normas e legislação vigente. **Resultados:** Espera-se que os resultados das análises sejam compatíveis às normas da legislação (MAPA, SIF, DIPOA, DAS), em que se estabelecem contagens mínimas para coliformes totais e fecais, mesófilos de até 106 UFC/g, presença de E. coli de até 104 UFC/ml de solução, Sthaphylococcus aureus em quantidades toleráveis de até 103 UFC/g e ausência total de Salmonella sp. Sendo assim, este trabalho vem contribuir com a saúde pública, uma vez que investiga o risco transmissão de patógenos em um produto amplamente acessível à população consumidora, comercializado a preços convidativos e cuja manipulação inadequada pode contaminar rapidamente o alimento. Os resultados servirão de alerta à população, sendo fundamental o papel da universidade na difusão de conhecimentos sobre segurança alimentar, conscientizando os alunos a se reconhecerem como articuladores técnicos nas ações de cidadania.