

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE PRESUNTO DE COELHO

Jeferson Fernando de OLIVEIRA¹; Giordana K. F. RAMOS²; Flávia de F. P. REBELLO³

RESUMO

O presente trabalho avaliou a vida útil do presunto formulado a partir da carne de coelho. Realizou-se análises em duplicata de acordo com Instrução Normativa nº 62 de agosto de 2003 do MAPA, nos tempos 0, 15, 30, 45 e 60 dias de produção do produto para Coliformes a 35 e 45°C, Estafilococos coagulase positivo, Clostrídios Sulfito redutores e *Salmonella sp.* Os resultados encontrados atenderam aos padrões microbiológicos da RDC 12 da ANVISA de 02 de Janeiro de 2001.

Palavras-chave: Carne; microbiologia; inovação; saúde

1. INTRODUÇÃO

Durante o processo de elaboração de um produto alimentício diversos fatores podem influenciar em sua qualidade microbiológica, entre esses fatores pode-se citar a contaminação cruzada, falta de higiene na manipulação do produto em questão, processamento e estocagem inadequados permitem a multiplicação de microrganismos que acarretam na contaminação e deterioração do alimento (SILVA, 2013).

Um estudo elaborado por Macedo et al. (2014) avaliou amostras de presuntos de três estabelecimentos da cidade de Viçosa- MG e constatou que estas amostras apresentaram altos valores de bolores, leveduras e coliformes totais. Esses resultados são indicativos de condições higiênico-sanitárias inadequadas durante o processamento, transporte e/ou distribuição, podendo acarretar danos à saúde dos consumidores.

Fachinello e Casaril (2013) avaliaram a qualidade microbiológica de 14 amostras de presuntos fatiados e refrigerados de supermercados da cidade de Francisco Beltrão- PR. As amostras apresentaram qualidade microbiológica adequada, todavia os valores de coliformes a 35°C, mesófilos aeróbios e estafilococos coagulase positivo dão indícios de condições

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: fernando_stl@yahoo.com.br

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: giordanafigueiredo@live.com

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Campus Inconfidentes. Inconfidentes/MG - E-mail: flavi.rebello@gmail.com

higiênico-sanitárias deficientes durante o processamento, transporte e distribuição desses produtos embutidos.

Um estudo elaborado por Hue (2011) sobre o consumo de frios e embutidos no país, revela que de acordo com Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) o consumo per capita de carne suína no Brasil é de 12,17 kg/ano/habitante, sendo que cerca de 70% da carne suína que é consumida no Brasil é proveniente de seus derivados. Dessa forma entende-se que o consumo de derivados de carne suína entre eles o presunto no país é alto, ou seja, o mercado consumidor é muito adepto ao consumo de presunto sendo uma ótima oportunidade para a elaboração de novos produtos embutidos, como é o caso do presunto elaborado a partir da carne de coelho.

De acordo com Aires et al. (2015) a carne de coelho é importante fonte de proteína e possui baixos níveis de lipídeo podendo ser um alimento de grande poder nutricional na dieta dos brasileiros. A cunicultura brasileira vem expandindo sua produção com o tempo sendo a região centro sul a maior produtora do país destacando o estado de São Paulo como o maior produtor.

Considerando que a carne de coelho apresenta enormes vantagens nutricionais e sua criação pode ser realizada em pequeno espaço por um curto prazo de tempo, a cunicultura se torna uma atividade promissora futuramente. Deve-se demonstrar para os consumidores as vantagens e os benefícios do consumo da proteína e elaborar novos produtos com essa proteína (SORDI et al. 2013).

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presunto de coelho foi elaborado no laboratório de processamento de carnes do IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes, utilizando-se carne de coelho, condimento global tipo Califórnia para presunto, açúcar e água como ingredientes. Os equipamentos utilizados foram faca, cutter, balança de precisão, bandejas de plástico, embalagem tipo “cock in”, fogão e formas de aço inox com prensa para presunto.

Foram separadas 5 amostras da formulação correspondentes aos dias 0, 15, 30, 45, e 60 pós-produção, sendo que todas as amostras foram pesadas e padronizadas com 25 g cada e posteriormente embaladas e armazenadas em câmara de resfriamento a 10°C para conservação. As análises microbiológicas realizadas foram: Coliformes a 35 e 45°C, Estafilococos coagulase positivo, Clostrídios sulfito redutores e *Salmonella sp.* A metodologia das análises seguiram a

Instrução Normativa nº 62 de agosto de 2003 do MAPA que oficializa os Métodos Analíticos para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água e preconizadas pelos padrões microbiológicos para alimentos, RDC 12 da ANVISA de 02 de janeiro de 2001 (BRASIL, 2001).

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados obtidos pela análise microbiológica de 0 a 60 dias podem ser observados na tabela 1.

Tabela 1 - Resultados da análise microbiológica de presunto de coelho de 0 a 60 dias de produção.

	0	15	30	45	60	Legislação
Coliformes a 35°C (NMP/mL)	2,1x10 ³	1,0x10 ³	1,0x10 ³	2,0 x10 ³	1,6 x10 ³	5x10 ³
Coliformes a 45°C (NMP/mL)	1,1x10 ³	< 10	< 10	< 10	< 10	5x10 ³
Estafilococos coagulase positivo (UFC/mL)	2,1x10 ²	2,3x10 ²	2,9x10 ²	1,3x10 ²	1,5x10 ²	5x10 ³
Clostrídios sulfito redutores (UFC/mL)	< 10	< 10	< 10	< 10	< 10	< 3x10 ³ /g
<i>Salmonella sp.</i>	ausência em 25g	ausência em 25g	ausência em 25g	ausência em 25g	ausência em 25g	ausência em 25g

4. CONCLUSÕES

Com o presente trabalho, conclui-se que o presunto de coelho apresenta boas condições para o consumo num prazo de 60 dias, refrigerado a 10°C, sendo um alimento com excelente valor nutricional e saudável.

AGRADECIMENTOS

A pró-reitoria de pesquisa e inovação do IFSULDEMINAS pelo apoio a iniciação científica e pela bolsa de pesquisa, aos colegas Taciano Benedito Fernandes e Giordana K. F. Ramos e a professora orientadora Flávia Rebello pela ajuda no desenvolvimento do projeto.

5. REFERÊNCIAS

AIRES, L. N. A et al. Levantamento sobre o potencial mercado consumidor de carne de celho na comunidade ufraniana. In: XXV CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA, 25, 2015, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza, maio, 2015. p. 1 - 3.

BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. **Diário Oficial da União**. Brasília, 10 de janeiro 2001. p.20.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 20** (31/07/2000). 2003. Anexo V Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Quibe. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=1681/>>. Acesso em: 29 jul. 2016

FACHINELLO, J. P.; CASARIL, K. B. P. B. Avaliação da qualidade microbiológica de presuntos fatiados, comercializados no município de Francisco Beltrão, Paraná. **Alimentos e nutrição**, Araraquara, v. 24, n. 2, p.333-337, set. 2013.

HUE, C. K. **O MERCADO DE FRIOS NO BRASIL: UMA ESTIMAÇÃO DE DEMANDA A PARTIR DE UM MODELO AIDS EM TRÊS ESTÁGIOS**. 2011. 61 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Economia, Fundação Getúlio Vargas Escola de Economia de São Paulo Mestrado Profissional em Finanças e Economia, São Paulo, 2011.

MACEDO, S. F. et al. Análise Microbiológica de Presuntos Fatiados Comercializados na Cidade de Viçosa – MG. In: VI SIMPÓSIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE, 6, 2014, Viçosa. **Anais...** Viçosa: FACISA, outubro, 2014.

SILVA, D. R. T. **Avaliação da qualidade de presuntos de suíno, ovino e caprino relativamente à contaminação por micotoxinas**. 2013. 66 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Qualidade e Segurança Alimentar, Escola Superior Agrária de Bragança, Bragança, 2013.

SORDI, V. F. et al. **ESTRATÉGIA DE DIVERSIFICAÇÃO EM PROPRIEDADES RURAIS: O CASO DA CUNICULTURA**. 2013. Disponível em: <http://convibra.org/upload/paper/2013/30/2013_30_8042.pdf>. Acesso em: 30 jul. 2016.