

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE LINGUIÇAS FRESCAIS COMERCIALIZADAS EM SALINAS-MG.

Fellipe Caires Cordeiro¹; Ana Clara Orneles Luiz²; Lara Bruna Brito Castro Souza³; Wagner Luiz Moreira dos Santos⁴; Thiago Moreira dos Santos⁵

Resumo: O objetivo dessa pesquisa foi avaliar a qualidade higiênico e sanitária de linguiça frescal produzida em Salinas-MG. Foi aplicado um questionário a 10 produtores de linguiça da cidade em concomitância com a análise laboratorial para a presença ou não de microrganismos. Os produtores de linguiça estudados trabalham de forma artesanal e embora apresentem alguns cuidados básicos de higiene pessoal e de local de manipulação, não possuem capacitação para o desenvolvimento do produto e não apresentam todos os cuidados necessários para evitar a contaminação do produto. Todos os produtos analisados apresentaram alta contagem de mesófilos e psicrotóxicos, demonstrando o potencial risco à saúde pública.

Palavras-chave: Linguiça frescal. Segurança alimentar. Mesófilos

Introdução

Os embutidos de origem frescal, quando elaborados sem o devido controle higiênico-sanitário, podem servir como veículo para transmissão de bactérias patogênicas ao homem. Durante seu processo produtivo, há várias etapas de manipulação que podem comprometer sua qualidade final, principalmente em locais sem o mínimo de instalações, equipamentos e/ou utensílios. Soma-se a isso o fato de, tradicionalmente e pela facilidade no preparo, serem produzidas em pequena escala, sem o devido registro nos órgãos competentes e, principalmente, sem nenhuma orientação técnica quanto às boas práticas de fabricação. Esses fatores contribuem para o alto risco sanitário associado ao consumo desse produto. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade higiênico-sanitária das linguiças frescas comercializadas na cidade de Salinas-MG.

Material e Métodos

1 Acadêmico do curso de Medicina Veterinária do IFNMG, Campus Salinas. Email: fellipecaires@hotmail.com

2 Acadêmico do curso de Medicina Veterinária do IFNMG, Campus Salinas. Email: anaclara888ol@gmail.com

3 Técnico do laboratório de Microbiologia do IFNMG, Campus Salinas. Email: lara.neres@ifnmg.edu.br

4 Docente da Escola de Veterinária da UFMG. Câmpus da Pampulha. Email: wagnerlmds@ufmg.br

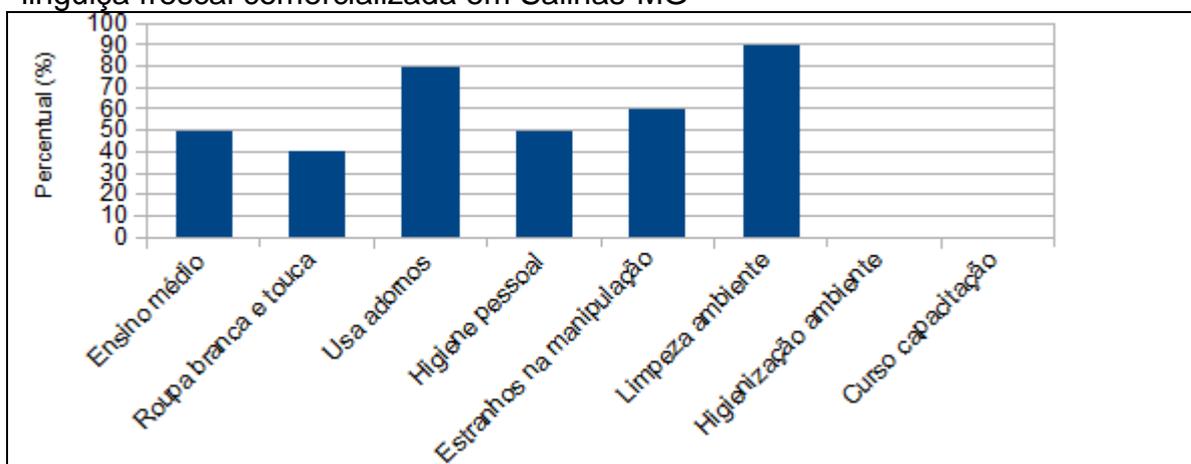
5 Docente do IFNMG, Campus Salinas. Curso de Medicina Veterinária. Email: thiago.moreira@ifnmg.edu.br

Inicialmente foi identificado e caracterizado o perfil dos produtores de linguiça fresca através de um questionário qualitativo. Após essa caracterização, foi coletada uma amostra e enviada ao laboratório de microbiologia do IFNMG – Câmpus Salinas para análise microbiológica de mesófilos e psicotróficos de acordo com a metodologia de Brasil (2003). Foram selecionados aleatoriamente 10 produtores, de todas as regiões da cidade, e coletadas três amostras de cada um para as análises, relatando a média aritmética nos resultados encontrados.

Resultados e Discussão

Os principais resultados obtidos na caracterização dos produtores de linguiça fresca estão listados na Figura 1. Analisando a figura, verifica-se pouco cuidado com normas básicas de higiene na produção, previstas nas boas práticas de fabricação (BPF). A baixa escolaridade e nenhuma formação complementar na área contribuem para esse resultado, prejudicando a qualidade higiênico-sanitária da produção de linguiças frescas em Salinas-MG. Martins et al.(2006) relatam como pontos críticos da comercialização de embutidos frescos, entre outros pontos, a falta de treinamento dos produtores/proprietários, comprometendo a qualidade microbiológica do produto final. Além disso, devido às várias etapas de manipulação durante seu processamento, há grandes chances de contaminação por microrganismos deterioradores ou patogênicos.

Figura 1. Caracterização dos produtores, após aplicação de questionário, de linguiça fresca comercializada em Salinas-MG



Os resultados encontrados para microrganismos indicadores de qualidade higiênico-sanitária, estão listados na Tabela 1. Nota-se uma alta contagem de mesófilos e psicotróficos, confirmando aqueles encontrados na caracterização dos produtores, indicando falta de higiene nas etapas de elaboração e armazenamento da linguiça fresca. Segundo Lundgren et al. (2009), a presença de mesófilos sugere armazenamento em condições higiênico-sanitárias inadequadas e de higiene deficitárias. Em trabalho semelhante, Ritter et al. (2003) encontraram resultados entre 10^7 e 10^8 para mesófilos em linguiças coloniais no Rio Grande do Sul, indicando deficiência na manipulação do produto.

Tabela 1. Contagem de microrganismos indicadores de qualidade (UFC/g) em linguiças frescas comercializadas em Salinas/MG.

Produtor	Mesófilos	Psicrotróficos
A	$1,1 \times 10^6$	$5,0 \times 10^5$
B	$1,2 \times 10^6$	$3,6 \times 10^5$
C	$4,0 \times 10^5$	$2,2 \times 10^5$
D	$5,0 \times 10^5$	$5,7 \times 10^5$
E	$2,1 \times 10^6$	$4,2 \times 10^5$
F	$2,0 \times 10^6$	Incontáveis
G	$7,0 \times 10^5$	$2,9 \times 10^5$
H	Incontáveis	$6,1 \times 10^5$
I	$2,9 \times 10^6$	Incontáveis
J	$2,0 \times 10^6$	Incontáveis

Conclusões

Pode-se concluir que a produção de linguiças frescas na cidade de Salinas-MG possui deficiências em relação aos procedimentos básicos de higiene durante a elaboração e armazenamento. A falta de capacitação/treinamento dos produtores e as altas contagens de microrganismos indicadores, ratificam as falhas constatadas na aplicação dos questionários, colocando em risco a segurança alimentar da população de Salinas-MG.

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura. **Instrução Normativa nº 62 de 26 de agosto de 2003.** Métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=2851>> Acesso em 26 mar 2016.

RITTER, R. et al. Microbiologia contaminante e patogênica de linguiça (salame) colonial, analisadas em quatro períodos distintos. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v.17, n.113, p.60-66, 2003.

LUNDGREN, P.U. et al. Profile of the hygienic-sanitary quality of bovine meat marketed at free markets and public markets of João Pessoa/PB-Brasil. **Alimentos e Nutrição**, Araraquara, v.20, n.1, p.113-119, 2009.

MARTINS, T.D.D. et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias em estabelecimentos que comercializam embutidos derivados dos suínos em Solânea, PB. In: CONGRESSO LATINO AMERICANO DE SUINOCULTURA, 3, 2006, Foz do Iguaçu, PR. **Anais**. Foz do Iguaçu: 2006.