

Título: Análise microbiológica de embutidos comercializados na cidade de Três Corações/M.G. *

Autores: Kátia Aparecida CAMPOS; Paula Alves PEREIRA; Cibele Vaz MARCELINO; Alexandre Tourino MENDONÇA

A transição mercadológica no século XXI exige do consumidor a procura exacerbada em alimentos com maior praticidade no preparado e isso inclui o consumo de alimentos industrializados com os cárneos tais como salsichas, mortadelas, presuntos além da procurar de alimentos congelados e devida a grande atividade de água (aw) esses alimentos são “receptores” para o crescimento bacteriano nesses produtos. No entanto é possível observar frequentemente notícias sobre contaminação por ingestão de alimentos contaminados por agentes microbiológicos patogênicos tais como Salmonela sp., Escherichia coli; Campylobacter jejuni e Listeria monocytogenes, esses microrganismos podem desencadear diversas reações e sintomas no organismo que podem ir desde vômitos, diarreia e cefaleia até doenças mais severas e com complicações que podem levar um indivíduo até mesmo a óbito como em casos de contaminação por Salmonela sp. Nos setores de fatiamento de produtos embutidos dos supermercados, observa-se uma falta de controle ou inspeção em relação à manipulação desse tipo de alimento. Nesse ambiente, a maior parte dos produtos vindos da indústria é fracionada em grande quantidade, o que aumenta o risco à saúde dos consumidores, devido a não adoção das boas práticas com os utensílios e equipamentos utilizados durante o fatiamento, aumento da superfície de contato do produto com o oxigênio, além de serem alimentos prontos para o consumo. Conforme Payne-Palacio e Theis (2015) os vetores das principais intoxicações por alimentos são os humanos, pois sem saber podem estar contaminando o alimento de diferentes maneiras já que algumas patologias podem se apresentar de formas assintomáticas disseminando as contaminações. Diante disto, esse projeto de iniciação científica possui como objetivo avaliar a fração microbiana de mortadelas fornecidas nos principais supermercados do município de Três Corações/M.G., e a conscientização dos consumidores sobre o risco à saúde de adquirir embutidos em estabelecimentos onde a comercialização desses produtos não segue as boas práticas de manipulação e higiene de alimentos.

Palavras-chave: Microrganismos patogênicos, Manipulação de embutidos, Contaminação alimentar.

* Apoio financeiro FAPEMIG.