

257

ANÁLISE DA DETERIORAÇÃO DE SALSICHAS PROVOCADA POR BACTÉRIAS ÁCIDO-LÁTICAS E SEU CONTROLE EM CONDIÇÕES USUAIS DE PRODUÇÃO. *Fernanda de Lima Sant Anna, Cristiano Weizenmann, Andrea Troller Pinto (orient.) (UFRGS).*

A pesquisa pretendeu identificar a causa da deterioração de salsichas em indústria de embutidos. Este defeito provoca inadequação ao consumo e desconfiança do consumidor. O produto estudado apresentava líquido esbranquiçado, perda de vácuo e, em estágio mais avançado, estufamento das embalagens. Duas causas foram consideradas, a qualidade das embalagens e a contaminação microbiológica. A qualidade das embalagens foi verificada pela presença de microfuros e falhas na solda, que não apresentaram defeitos. As análises microbiológicas realizadas em amostras de produto íntegro e em diferentes estágios da deterioração revelaram que não havia microrganismos patogênicos em quantidades superiores ao estabelecidos na legislação. As contagens padrão em placa e de coliformes diminuíram com o avanço da deterioração, sugerindo que ocorriam alterações no produto que inviabilizam o desenvolvimento destes microrganismos. Foi identificada a queda no pH do produto. Com base nos resultados e na literatura, cogitou-se que havia contaminação por bactérias produtoras de metabólitos ácidos. Sua presença foi comprovada pelos resultados de quantificação de bactérias ácido-láticas. Para o controle do agente deteriorante no ambiente, testou-se método de desinfecção química, que consiste na aplicação de álcool etílico 70°GL ou digluconato de clorexidina 20%, sobre as calhas de produção, o qual não foi efetivo. O método físico testado foi a pasteurização do produto embalado, o qual provocou queda na contagem dos microrganismos do produto. A pasteurização foi eficiente para o controle destes deteriorantes. Deve-se destacar a importância de se fornecer alimentos seguros e com qualidade para a população, bem como controlar a higiene dos locais de produção.