

A carne e seus derivados, em função de suas características intrínsecas, são altamente perecíveis e de fácil crescimento microbiano. A industrialização da carne tem como objetivos aumentar a vida de prateleira, desenvolver diferentes características organolépticas, e agregar valor a cortes de difícil comercialização (TERRA, 2003).

A utilização de culturas *starters* na elaboração de embutidos produz reações benéficas no produto como sua acidificação através da produção do ácido láctico. A queda no pH causa distúrbios na homeostase das células dos microrganismos deteriorantes e patogênicos inibindo sua ação e aumentando a vida de prateleira (URSO *et al.*, 2006).

A *Shelf-life*, ou vida útil, de um alimento pode ser definida como o período de armazenamento em que o produto permanece com características íntegras e adequadas para consumo. O objetivo do presente estudo é verificar a influência das culturas *starters* na vida de prateleira de salames tipo italiano produzidos com carne de cabritos. Para isto, foram elaboradas três diferentes formulações: T1 (sem adição de cultura), T2 (cultura *starter* cultivada em meio de plasma suíno) e T3 (cultura *starter* comercial). Após embutidos os salames foram defumados e armazenados em câmara climatizada com temperatura e umidade relativa controladas para maturação e dessecação. Os salames prontos foram armazenados em temperatura de $4 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ enquanto era monitorado o controle da vida de prateleira através da realização de análises microbiológicas mensais até os seis meses. As bactérias analisadas foram coliformes totais e termotolerantes, *Clostridium* sulfito redutores, *Staphylococcus* coagulase positiva e presença de *Salmonella* spp. de acordo com a metodologia prescrita na IN n° 62, (BRASIL, 2003) e os resultados foram comparados com os padrões estabelecidos pela resolução RDC n° 12 (BRASIL, 2001).