

## **Avaliação da shelf life de patê de fígado suíno comercializado em hipermercados de Porto Alegre/RS**

Área: Ciências Agrárias

Modalidade: Estágios Não Obrigatórios

Relato

Daniele Hubner Bonfada

Orientação:

Liris Kindlein

O mercado de patê no Brasil apresentou grande desenvolvimento nos últimos anos, atingindo um crescimento médio anual de 11%. O grande consumo deste produto industrializado deve-se ao seu sabor agradável e baixo custo de venda, o que agrada a população, principalmente classes menos favorecidas. Entende-se por patê o produto cárneo industrializado obtido a partir de carnes e/ou produtos cárneos e/ou miúdos comestíveis, das diferentes espécies de animais de açougue, transformados em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a um processo térmico adequado (BRASIL, 2000). Os alimentos de origem animal são ricos em nutrientes e água o que facilita a multiplicação de microrganismos patogênicos, propiciando também sua deterioração. A conservação e a forma como os produtos são armazenados, seja na indústria, no ponto de venda ou em casa, também são importantes na conservação dos alimentos para manter sua qualidade e durabilidade. O objetivo do presente trabalho é avaliar a qualidade e segurança microbiológica de patês de fígado suíno, respeitando as condições e o período de validade determinado pelos fabricantes, quatro dias após aberto à 4°C. Serão adquiridas amostras de três marcas de patês de fígado suíno pré-embalados disponíveis em estabelecimentos comerciais em Porto Alegre/RS e encaminhados para realização de análises bacteriológicas de coliformes totais e termotolerantes, Clostridium sulfito redutor, Staphylococcus coagulase positiva, Salmonella sp. e Listeria monocytogenes de acordo com a IN N°62, 26/08/2003, do MAPA. O produto aberto será mantido à 4°C e serão feitas as análises nos dias 1; 3; 4; 5 e 7 após aberto. Os resultados serão avaliados de acordo com os padrões estabelecidos pela Resolução RDC N°12, de 02/01/2001, da ANVISA/MS.