

033

**EFICÁCIA DO RESFRIAMENTO NA REDUÇÃO DE ENTEROBACTÉRIAS, COLIFORMES E SALMONELLA SP. EM CARÇAÇAS DE FRANGO RESFRIADAS.** *Cristina Mersoni, Cristina Bergonsi, José Roberto Henrique Bastos, Hamilton Luiz de Souza Moraes, Silvio Luiz da Silveira Rocha, Diana Giotto, Denise Marques Garcia (orient.)* (UNISINOS).

A monitoria dos alimentos é fundamental no controle de qualidade e seguridade dos produtos de origem animal. Em frigorífico de aves o uso de tanques de resfriamento (pré-chiller e chiller) pode diminuir o número de microrganismos contaminantes nas carcaças de frango, considerando a queda da temperatura e a presença de cloro. O objetivo deste trabalho foi verificar a redução da contaminação microbiana nas carcaças de frango inteiro resfriado, após o chiller. Coletaram-se 100 amostras de janeiro a dezembro de 2006, em abatedouro com Sistema de Inspeção Federal e abate diário de 55.000 aves. Semanalmente analisaram-se duas amostras, uma antes do pré-chiller e outra após a saída do chiller. Foram realizadas contagem de Enterobactérias, em Unidades Formadoras de Colônias (UFC); contagem de Coliformes Totais e Termotolerantes em Número Mais Provável (NMP) e pesquisa de Salmonella sp. O material foi encaminhado ao CDPA e processado conforme a Instrução Normativa do MAPA, de 26/08/2003. Nas análises de Enterobactérias, todas as carcaças coletadas antes do pré-chiller apresentaram níveis maiores de contaminação, com média de 5,39 log UFC/g. Já nas carcaças após o chiller a média foi de 2,96 log UFC/g, revelando uma diminuição significativa ( $p < 0,05$ ). Para Coliformes Termotolerantes, cujo parâmetro é estabelecido pela legislação, os valores encontrados ficaram dentro do padrão designado para o alimento. Assim, observa-se que o resfriamento, no frigorífico estudado, foi eficaz na redução destes microrganismos. Porém, foi verificada a presença de Salmonella sp. em 10% das amostras após o chiller, e nenhuma positividade antes do pré-chiller. A incidência de Salmonella aumentou após a passagem pelo tanque de resfriamento conforme o estudo.