

227

SOBREVIVÊNCIA DE ESCHERICHIA COLI, STAPHYLOCOCCUS AUREUS E SALMONELLA ENTERITIDIS DURANTE O ARMAZENAMENTO DE HAMBÚRGUER DE FRANGO CONGELADO. *Manuela Poletto Klein, Leticia Sopena Casarin, Adriano Brandelli,*

Eduardo Cesar Tondo (orient.) (UFRGS).

Entre os alimentos envolvidos em doenças de origem alimentar, os hambúrgueres são considerados produtos que requerem atenção, devido a sua matéria-prima, características de fabricação e hábitos de consumo. Frequentemente os hambúrgueres são comercializados congelados, porém há dúvidas quanto a capacidade de eliminação de bactérias patogênicas devido a este processamento. Com o objetivo de avaliar a sobrevivência de microrganismos potencialmente patogênicos durante o armazenamento sob congelamento, hambúrgueres de frango foram contaminados com *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* Enteritidis e armazenados a -18°C. Os mesmos microrganismos e ainda *E. coli* ATCC 25972, *S. aureus* ATCC 25923 e *S. Enteritidis* ATCC 13076 também foram inoculados em água peptonada 0, 1% e armazenados a -18°C, a fim de avaliar um possível efeito protetor dos componentes do hambúrguer sobre os microrganismos. A quantificação dos mesmos foi realizada nos intervalos de 0, 1, 2, 3, 4, 7, 14, 21 e 28 dias de armazenamento. Os resultados demonstraram que houve uma redução média de menos de 1 log₁₀ no número de células inoculadas nos hambúrgueres. As reduções obtidas para cada microrganismo em água peptonada foram significativamente ($P < 0,05$) maiores do que as reduções observadas em hambúrguer, sugerindo a existência de um efeito crioprotetor dos componentes desse produto. Com base nos resultados, conclui-se que o congelamento não pode ser utilizado como uma estratégia para garantir a segurança microbiológica de hambúrguer de frango, sendo necessário minimizar a contaminação da matéria-prima e utilizar um tratamento térmico adequado no produto antes do consumo.