

162

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DAS CARNES EM AÇOUGUES, ATRAVÉS DA MEDIÇÃO DO pH E DA TEMPERATURA. *Fabricia Cabral Guimarães, Cláudia Regina Marino, Gércio Luiz Bonesi* (Setor de Ciências Agrárias, Inspeção de Alimentos – Universidade do Oeste Paulista)

A queda do pH muscular nos animais abatidos, devido ao acúmulo de ácido láctico (acidificação) constitui-se em um dos fatores mais marcantes na transformação do músculo em carnes e na futura qualidade. As carnes, em todas as etapas do processamento, do abate até chegar à mesa do consumidor, deve ser tratada e conservada de maneira a evitar ao máximo as possíveis contaminações, o desenvolvimento de germes deteriorantes, alterações químicas, etc. Para isso, é preciso, aplicar meios adequados à sua conservação, como o uso da temperatura. A medição do pH e da temperatura servem de parâmetros para se avaliar as condições sanitárias dos produtos cárneos. Foram visitados açougues do centro e da periferia do município de Presidente Prudente - SP, acompanhando-se desde a chegada dos quartos de carcaças até a exposição à venda, procedendo-se as referidas mensurações. Objetivando, com isso, conhecer a realidade das condições sanitárias dos produtos de origem animal, que estão sendo oferecidos pelo comércio varejista à população prudentina. Pretende-se também, oferecer subsídios, novos conceitos, mudanças de atitudes e medidas preventivas aos proprietários dos açougues, evitando as possíveis alterações físicas, químicas, microbiológicas e características organolépticas das carnes, proporcionando maior vida útil, aliados aos fatores econômicos e principalmente em relação à Saúde Pública