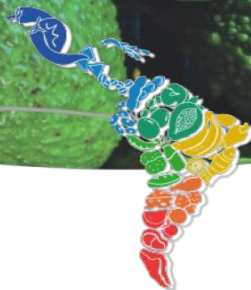


QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUIBES CRUS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ARAÇATUBA, SP**Larissa de Abreu Albano¹**, Elisa Helena Giglio Ponsano¹, Camila Pedrozo Rodrigues Furlan¹, Bárbara Gatto de Mattos¹, Tayná Giovana Alaniz¹, Gabriel Ceolin Carneiro¹¹ Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", campus Araçatuba, Araçatuba/SP, Brasil

Quibe (Kibe) é um produto cárneo feito de carne bovina ou ovina moída misturada com trigo integral e outros ingredientes, podendo ser consumido cru, frito ou assado. As massas de quibe possuem alta atividade de água e são produzidas por matérias-primas que não sofrem prévio tratamento térmico. Além disso, sua elaboração requer intensa manipulação, proporcionando condições para contaminação, sobrevivência e multiplicação de bactérias, muitas das quais capazes de provocar doenças de origem alimentar no consumidor. Quando o quibe é consumido cru, o perigo dessas doenças é ainda maior, caso as boas práticas de fabricação não tenham sido respeitadas durante o preparo. O objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica dos quibes crus comercializados no município de Araçatuba. Foram analisadas amostras de quibe cru de 16 estabelecimentos, incluindo açougues, supermercados e restaurantes. As análises incluíram as pesquisas de Estafilococos coagulase positiva, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp. e aeróbios mesófilos, conforme preconizado pela Instrução Normativa nº 161 de 2022 da ANVISA. Embora não seja exigida pela legislação, também foi realizada a pesquisa de bolores e leveduras, já que esses microrganismos podem indicar problemas na qualidade da matéria-prima e nas práticas de higiene empregadas durante a fabricação. As amostras foram analisadas no Laboratório de Análise de Alimentos da Faculdade de Medicina Veterinária da Unesp, em Araçatuba. *Salmonella* spp. foi pesquisada por métodos tradicionais de pré-enriquecimento, enriquecimento seletivo e confirmação bioquímica; Estafilococos coagulase positiva foi isolado em Ágar Baird-Parker e identificado por testes morfológicos e bioquímicos; *Escherichia coli*, aeróbios mesófilos e bolores e leveduras foram detectados em placas Petrifilm 3M apropriadas para cada grupo microbiano. Os resultados foram apresentados como presença/ausência (*Salmonella* spp.) ou em Unidades Formadoras de Colônia (UFC) por grama (demais microrganismos). Não foi detectada a presença de *Salmonella* spp. em nenhuma amostra. Para os demais microrganismos, as contagens e seus respectivos desvios padrões (expressos em UFC/g) foram: *Escherichia coli* $9,3 \pm 31$ (mínimo 0/máximo 120), aeróbios mesófilos 196.630 ± 398.630 (mínimo 2.400/máximo 1.000.000), Estafilococos coagulase positiva $12,50 \pm 35,19$ (mínimo 0/máximo 100) e bolores e leveduras 5.010 ± 5.550 (mínimo 60/máximo 18.010). A única contagem que excedeu os limites da IN 161 de 2022 foi a de aeróbios mesófilos, os principais indicadores utilizados para avaliar a qualidade higiênica do processo de produção de alimentos. Quando associadas aos resultados de bolores e leveduras, essas contagens indicam falhas nas boas práticas de fabricação. Além de indicar a provável presença de microrganismos deteriorantes, altos números de bactérias mesófilas aeróbias também podem indicar a potencial presença de patógenos, o que é preocupante no caso de alimentos ingeridos crus. Os elevados desvios padrões encontrados nas contagens microbianas sugerem disparidades nas práticas de fabricação entre os estabelecimentos. A contagem média de mesófilos aeróbios esteve acima do preconizado pela legislação, indicando falhas higiênicas nas práticas de elaboração. Os demais grupos

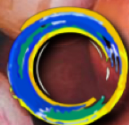


IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

microbianos estavam dentro dos limites preconizados pela legislação.

Agradecimentos:



BRAFP



International Association for
Food Protection