

**QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUIBES CRUS COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE ARAÇATUBA, SP****Larissa de Abreu Albano<sup>1</sup>**, Elisa Helena Giglio Ponsano<sup>1</sup>, Camila Pedrozo Rodrigues Furlan<sup>1</sup>, Bárbara Gatto de Mattos<sup>1</sup>, Tayná Giovana Alaniz<sup>1</sup>, Gabriel Ceolin Carneiro<sup>1</sup><sup>1</sup> 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  $196.630 \pm 398.630$  (mínimo 2.400/máximo 1.000.000), Estafilococos coagulase positiva  $12,50 \pm 35,19$  (mínimo 0/máximo 100) e bolores e leveduras  $5.010 \pm 5.550$  (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**