Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Silva, Vanda Carla Martins da

Evolução dos parâmetros microbiológicos em carne de ovino durante o período de conservação

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1979

Metadados

Data de Publicação 2005

Resumo A carne vermelha é dos principais constituintes da dieta, devido ao seu elevado valor nutritivo, o que a torna um alimento bastante perecível, pois constitui um excelente meio de cultura para os microrganismos. A microbiologia da carne é determinada pelas condições em que os animais são criados, abatidos e processados. Sendo a qualidade microbiológica garantida pela ausência de microrganismos patogénicos e reduzido índice microbiano total, que se irá repercutir respectivamente, na segurança ao ...

Palavras Chave Carne de borrego, Microrganismos de deterioração, Microrganismos patogénicos, Qualidade da carne, Vida útil

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-06-09T21:34:39Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

EVOLUÇÃO DOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS EM CARNE DE OVINO DURANTE O PERÍODO DE CONSERVAÇÃO

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Vanda Carla Martins da Silva

CASTELO BRANCO
2005

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE TABELAS

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE ANEXOS

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ABREVIATURAS

I. Introdução 1

1. Qualidade da carne 3

1.1. Carne de borrego 4

1.1.1. Características Nutritivas 4

1.1.2. Características Organolépticas 8

1.2. Factores que influenciam a qualidade da carne 10

1.3. Temperatura e pH 16

1.4. Actividade da água e Tensão de oxigénio 18

2. Vida útil da carne 19

2.1. Microbiologia da carne 20

2.1.1. Microrganismos Psicrotróficos 21

2.1.2. Enterobacteriaceae 22

2.1.3. Brochotrix termosphacta 23

2.1.4. *Pseudomonas* spp. 24

2.2. Deterioração microbiana da carne 25

3. Qualidade e Segurança Alimentar 26

3.1. Listeria monocytogenes 27

3.2. *Salmonella* spp. 28

II. Material e Métodos 30

1. Animais 30

2. Colheita de amostras 30

3. Determinação da temperatura e pH 31

4. Análises microbiológicas 31

4.1. Preparação das diluições 32

4.2. Microrganismos psicrotróficos aeróbios totais 33

4.3. Enterobacteriaceae 33

4.4. Brochothrix thermosphacta 33

4.5. *Pseudomonas* spp. 34

4.6. Listeria monocytogenes 34

4.7. *Salmonella* spp. 36

5. Análise estatística 37

III. Apresentação e Discussão dos Resultados 38

1. Análises Físico – Químicas 39

1.1. Temperatura 39

1.2. pH 41

2. Análises microbiológicas 44

2.1. Contagem de microrganismos de deterioração 44

2.1.1. Contagem de microrganismos psicrotróficos aeróbios totais 45

2.1.2. Contagem de *Brochothrix termosphacta* 48

2.1.3. Contagem de *Enterobacteriaceae* 49

2.1.4. Contagem de *Pseudomonas* spp. 51

2.2. – Pesquisa de microrganismos patogénicos 52

IV. Considerações Finais 54

V. Referência Bibliográficas 55

AGRADECIMENTOS

ANEXOS

Resumo

A carne vermelha é dos principais constituintes da dieta, devido ao seu elevado valor nutritivo, o que a torna um alimento bastante perecível, pois constitui um excelente meio de cultura para os microrganismos.

A microbiologia da carne é determinada pelas condições em que os animais são criados, abatidos e processados. Sendo a qualidade microbiológica garantida pela ausência de microrganismos patogénicos e reduzido índice microbiano total, que se irá repercutir respectivamente, na segurança ao nível do consumidor e no prolongamento da vida útil da carne. Pois esta está condicionada à flora de deterioração que contamina a superfície das carcaças durante todo o processo de abate, resultando muitas vezes em perdas económicas por rejeição.

Na perspectiva de melhor valorizar a carne de borrego produzida em Portugal, pretendeu-se avaliar a evolução dos parâmetros microbiológicos nesta espécie durante o período de conservação (10 dias).

Para tal efectuaram-se análises microbiológicas, contagem de microrganismos de deterioração: microrganismos psicrotróficos aeróbios totais, *Enterobacteriaceae, Brochothrix termosphacta* e *Pseudomonas* spp.; e pesquisa de microrganismos patogénicos: *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. Procedeu-se também à determinação dos parâmetros físico-químicos: temperatura e pH.

No que diz respeito aos resultados podemos dizer que, relativamente aos parâmetros microbiológicos de deterioração definidos pela legislação correspondente, os valores obtidos encontram-se abaixo do limite mínimo estipulado. Os restantes microrganismos não abrangidos pela legislação, também apresentaram baixas contagens. Quanto aos microrganismos patogénicos, verificou-se a sua ausência em todas as amostras. Os valores de temperatura e pH encontram-se dentro da normalidade no decurso da conservação.

Palavras-chave: Carne de borrego; Microrganismos de deterioração; Microrganismos patogénicos; Qualidade da carne; Vida útil.