



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Silva, Vítor Manuel Alexandre da

**Caracterização microbiológica de produtos
cárneos transformados de tecnologia tradicional
do Pinhal**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1043>

Metadados

Data de Publicação	1997
Resumo	O presente trabalho foi realizado em duas indústrias de salsicharia da zona do Pinhal. Durante 4 meses procedeu-se à recolha de amostras para análise de enchidos tradicionais, nomeadamente: o chouriço de carne, a morcela, o chouriço mouro e o paio. Os parâmetros analisados foram: as pesquisas dos coliformes totais, da Escherichia coli, dos enterococos, da Salmonella, dos esporos de clostrídeos sulfito-redutores, do Staphylococcus aureus, e as contagens dos microrganismos mesófilos, dos bolores e...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T19:36:08Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA
DE PRODUTOS CÁRNEOS TRANSFORMADOS
DE TECNOLOGIA TRADICIONAL
DA ZONA DO PINHAL**

Eng^a de Produção Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Vitor Manuel Alexandre da Silva

CASTELO BRANCO

1997

Índice Geral

	Pág
Agradecimentos	I
Resumo	II
Abstract	III
Lista de abreviaturas	IV
Lista de figuras	V
Lista de quadros.....	VI
Lista de anexos	VII
1- Introdução	1
1.1- Matéria prima	2
1.2- Condimentos e aditivos	2
1.2.1- Sal	2
1.2.2- Especiarias	4
1.2.3- Alho	5
1.2.4- Massa de pimentão	5
1.2.5- Aditivos	6
Nitritos e Nitratos	
1.2.6- Excipientes	7
Água	
1.3- Tecnologia do fabrico dos produtos cárneos transformados de tecnologia tradicional.	8
1.3.1- Chouriço de carne	12
1.3.2- Morcela	13
1.3.3- Chouriço mouro (Moura)	14
1.3.4- Paio	16
1.4- Microbiologia das carnes e dos produtos cárneos transformados	17
1.4.1- Flora microbiana das carnes e dos produtos cárneos transformados	17
1.4.2- Indicadores do controlo higiénico dos produtos finais.....	22
1.5- Caracterização geral das salsicharias	26

2- Material e métodos	29
2.1- Inquérito	29
2.2- Análises microbiológicas	29
2.2.1- Colheita das amostras	29
2.2.2- Preparação das amostras e obtenção das diluições para análises microbiológicas	29
2.2.3- Contagem de microrganismos	30
Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios totais	30
Contagem de bactérias lácticas	30
Contagem de <i>Micrococaceae</i>	31
Contagem de bolores e levedura	31
Contagem de microrganismos lipolíticos.....	31
2.2.4- Controlo Higio Sanitário	32
Pesquisa de Coliformes e <i>Escherichia coli</i>	32
Pesquisa de Enterococos	32
Pesquisa de esporos de clostrídeos sulfito-redutores.....	33
Pesquisa de <i>Salmonella</i>	33
Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i>	33
3- Resultados das análises microbiológicas	35
4- Discussão	44
Bibliografia	
Anexos	

Resumo

O presente trabalho foi realizado em duas indústrias de salsicharia da zona do Pinhal. Durante 4 meses procedeu-se à recolha de amostras para análise de enchidos tradicionais, nomeadamente: o chouriço de carne, a morcela, o chouriço mouro e o paio. Os parâmetros analisados foram: as pesquisas dos coliformes totais, da *Escherichia coli*, dos enterococos, da *Salmonella*, dos esporos de clostrídeos sulfito-redutores, do *Staphylococcus aureus*, e as contagens dos microrganismos mesófilos, dos bolores e leveduras, das bactérias do ácido láctico, das *Micrococcaceae* e das bactérias lipolíticas. A pesquisa de coliformes e *Escherichia coli* foi negativa para alguns produtos e na maioria dos outros casos apresentou resultados inferiores aos padrões microbiológicos de referência. Relativamente aos esporos de clostrídeos sulfito-redutores apenas dois enchidos apresentaram resultados positivos, mas ainda assim, inferiores aos padrões microbiológicos. Apenas se detectou *Salmonella* num dos chouriços de carne produzidos pela indústria A. Tendo-se verificado o mesmo para a pesquisa de *Staphylococcus aureus* produzido pela indústria B. No que se refere às contagens de bactérias do ácido láctico, *Micrococcaceae*, bactérias lipolíticas e bolores e leveduras os resultados apresentaram uma certa heterogeneidade que poderá estar relacionada com os diferentes tempos de cura.