

## CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DA CARNE DE JAVALI

Jaqueline Gomes<sup>1</sup>, Juliana Andrade dos Santos<sup>1</sup>, Bruno Souza de Oliveira<sup>1</sup>, Thaís Colman Novaes<sup>1</sup>, Davi Antunes de Oliveira<sup>1</sup>, Roselene Ferreira Oliveira<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – Coxim-MS

jaqueline\_almir@hotmail.com, davi.oliveira@ifms.edu.br, roselene.oliveira@ifms.edu.br

### Resumo

A contagem de bactérias aeróbias termotróficas, bactérias psicrófilas, coliformes totais e *Staphylococcus aureus* apresentaram resultados altos de contaminação da carne. Provavelmente devido a contaminação na hora do abate, transporte e armazenamento. Para os resultados do NMP/g de carne foi observado que os 3 tubos das três séries apresentaram resultado positivo sendo considerado >110 NMP/g de carne. Mesmo que os resultados obtidos nesta pesquisa não sejam conclusivos, sabe-se que a contaminação microbiana pode ser vinda de várias fontes como a sanidade do animal, tipo e condições de abate, transporte e armazenamento da carne. Conclui-se que a carne utilizada na pesquisa não estaria adequada para o consumo visto que o animal é de habitat livre.

**Palavras-chave:** Coliformes, carne de javali, análises microbiológicas.

### Introdução

O consumo de carne de javali depende principalmente dos hábitos alimentares das populações que habitam em algumas regiões (MORI, 2015). A carne de javali é apreciada pelo homem há muito tempo, graças as propriedades organolépticas, apresentando baixos teores de gorduras e colesterol e alto valor proteico despertando interesse pela população que busca uma dieta balanceada (ANTUNES, 2001; MORI, 2015). Ao longo dos tempos, o consumo de carne de javali tem variado devido às diferenças culturais e econômicas da sociedade (GLOBO RURAL, 2010).

As carnes de cordeiro, veado, faisão, avestruz e javali são consideradas exóticas e estão sendo utilizadas como ingredientes de várias receitas para elaboração dos mais variados pratos.

### Metodologia

A carne de javali foi caçada na região de Coxim e doada para a realização da pesquisa. Foi recebido um pernil de aproximadamente 5 kg e levado para o laboratório de alimentos do IFMS Campus Coxim, foi congelada até o momento da realização das análises. Para os testes a carne foi descongelada em geladeira por 24 horas a 10° C. Retirou-se uma amostra de 50 gramas da carne descongelada e triturou em liquidificador, contendo 450 mL de diluente (água peptonada 0,1%), obtendo-se assim a diluição 10<sup>-1</sup> que foi vertido em béquer (Figura 1). Foi transferido 1 mL da diluição 10<sup>-1</sup> para tubos de ensaio contendo 9 mL de água peptonada esterilizada 0,1% obteve-se a diluição 10<sup>-2</sup> e assim sucessivamente até obter todas as diluições necessárias aos diversos plaqueamento. Para

contagem foram selecionadas as placas contendo até 200 unidades formadora de colônias (UFC).



**Figura 1.** Béquer com amostra homogeneizada e materiais esterilizados.

### Resultados e Discussão

Os resultados das análises microbiológicas apresentaram valores altos para coliformes totais e coliformes fecais No teste presuntivo após o período de incubação, observou resultado positivo nos tubos com produção de gás. Para os tubos que não apresentaram nenhuma bolha foram considerados negativos. Para o teste confirmativo foi utilizado o caldo verde brilhante bile (CVBB) 2% e tubos contendo Caldo *E. coli* (EC). Foi observado que os 3 tubos das três séries apresentaram resultado positivo sendo considerado >110 NMP/g de carne. A contagem total de Termotrófico na diluição 10<sup>-1</sup> as placas apresentaram um total de 80 colônias, isto representa alta contaminação fecal da carne. Para bactérias aeróbias psicrófilas foi considerado que a carne apresentou-se livre dessa bactérias. Para contagem de *Staphylococcus Aureus* apenas na diluição de 10<sup>-4</sup> foi possível realizar a contagem de 144 colônias por placa. A sanidade do animal faz com que ocorra alterações microbiológicas e organolépticas na carne sendo percebido após o processamento.

### Considerações Finais

Mesmo que os resultados obtidos nesta pesquisa não sejam conclusivas, sabe-se que a contaminação microbiana pode ser vinda de várias fontes como a sanidade do animal, tipo e condições de abate, transporte e armazenamento da carne.

### Agradecimentos

IFMS

### Referências

SFACIOTTE, Ricardo Antonio Pilegi et al. Avaliação da qualidade microbiológica e nutritiva de carnes exóticas. **Semina: Ciências Agrárias**, [s.l.], v. 36, n. 2, p.839-847, 22 abr. 2015. Universidade Estadual de Londrina. <http://dx.doi.org/10.5433/1679-0359.2015v36n2p839>.