

## **Análise Microbiológica da Carne de Hambúrguer Comercializada nos Supermercados na Cidade de Sobral, Ceará.**

**Ana B. K. Carneiro<sup>1</sup>; Laiara F. Araruna<sup>2</sup>; Samantha H. M. da Silva<sup>1</sup>; Amanda de S. B. Dias<sup>1</sup>; Maria G. R. Maciel<sup>1</sup>; Lucélia S. Parente<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Graduanda do curso de Ciências Biológicas, Universidade Estadual Vale do Acaraú- Av. de Universidade, 850 – Campus da Betânia – Sobral-CE

CEP: 62.040-370 Sobral, CE, Brasil, Email: [brenakly@hotmail.com](mailto:brenakly@hotmail.com);

<sup>2</sup>Graduada em Ciências Biológicas, Universidade Estadual Vale do Acaraú;

<sup>3</sup>Professora/Orientadora

A carne bovina é um alimento de excelentes qualidades nutricionais. Contém os aminoácidos essenciais em proporções adequadas para atender as necessidades do organismo humano, quando consumida em uma dieta equilibrada. Os alimentos de origem animal, especialmente à carne, pela sua composição nutricional e sua elevada atividade de água é bastante susceptível à deterioração microbiana. Desta forma, torna-se um excelente meio de cultura para o desenvolvimento de micro-organismos que frequentemente estão envolvidos na disseminação patógenos causadores de enfermidades. O hambúrguer de carne bovina, malcozido, é um dos alimentos frequentemente relacionados a surtos de colites hemorrágicas causadas por *E. coli* O157:H7 e de gastroenterites por *Salmonella* sp. O objetivo do trabalho foi verificar a qualidade microbiológica de amostras de hambúrgueres bovinos prontos para o consumo comercializados em supermercados na cidade de Sobral, Ceará através da determinação do Número Mais Provável de Coliformes Termotolerantes e quantificação de *Escherichia coli*. Foram realizadas 5 coletas em 2 estabelecimentos comerciais nos quais foram analisadas 3 marcas diferentes de carne de hambúrguer. Foi pesado 25g da amostra e homogeneizada com 225 ml de solução salina (085%) esterilizada, seguida de posterior homogeneização em liquidificador sendo esta a diluição  $10^{-1}$ . A partir desta diluição procederam-se às demais diluições decimais até a diluição  $10^{-3}$ . Este procedimento foi realizado em todas as amostras analisadas. De acordo com os padrões microbiológicos e sanitários para alimentos estabelecidos pela RDC, nº 12 de 2 de janeiro de 2001 da ANVISA, permite um limite de  $5 \times 10^3$  de CTT/g para carne de hambúrguer. Segundo o que preconiza a ANVISA, todas as amostras analisadas das três marcas atendiam os limites estabelecidos pela citada Legislação. Concluímos que as amostras analisadas apresentaram condições apropriadas de consumo, refletindo assim boas práticas de manipulação e processamento.

**Palavra-Chave:** Hambúrguer, deterioração, patógeno