



DETERMINAÇÃO DE NITRITO E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE LINGUIÇAS TIPO CALABRESA DE FEIRAS LIVRES DA CIDADE DE MARINGÁ – PARANÁ

Lígia Tiemi Bertão¹, Rogério Aparecido Minini dos Santos²

RESUMO: Desde a antiguidade, o homem sempre buscou preservar as características qualitativas para manter a provisão de alimentos. O desenvolvimento e a conservação da espécie originaram processos e tecnologias de transformação, inicialmente rudimentares, mas, atualmente, controláveis por padrões tecnológicos para manter a qualidade dos produtos. As linguiças são produtos embutidos comercializados em grande escala por se tratar de um produto de valor acessível a todos os setores da sociedade e por serem encontradas facilmente em supermercados, açougues, mercearias e feiras-livres. Os produtos embutidos são definidos como todo produto preparado com carne, órgãos/vísceras comestíveis e condimentados, podendo ou não ser cozidos, curados, maturados, dessecados, contidos em envoltórios naturais ou artificiais. Nos alimentos embutidos, entre eles a linguiça tipo calabresa, utiliza-se o nitrito como inibidor de crescimento microbiológico e conservador do aspecto saudável da carne. A aplicação de sais de nitrito acima do limite máximo estabelecido pela legislação vigente pode acarretar sérios riscos à saúde humana, pela possibilidade de manifestações de efeitos tóxicos agudos e crônicos; e abaixo da quantidade necessária, pode ocasionar desenvolvimento de bactérias. Este estudo será desenvolvido com objetivo de analisar o teor de nitrito e avaliar o nível de contaminação de coliformes fecais, totais, Salmonella e Shigella em amostras de linguiça calabresa fabricadas de forma artesanal comercializadas nas feiras-livres de Maringá –Paraná. O material de análise consistirá de linguiças tipo calabresa fabricadas de forma artesanal. A determinação do nitrito será realizada através de análise espectrofotométrica e a análise microbiológica utilizará o método de determinação do Número Mais Provável e incubação de amostras enriquecidas em meios de cultura específicos. Espera-se que a determinação do teor de nitrito nas amostras permita promover comparação com as quantidades consideradas aceitáveis pela legislação, além de detectar possível presença de Coliformes fecais e totais, Shigella e Salmonella. Este estudo permitirá avaliar a qualidade de linguiça tipo calabresa fabricada de forma artesanal e comercializada no município, considerando a segurança para o consumo deste alimento.

PALAVRAS CHAVE: Alimentos embutidos, agentes conservantes, sal de cura.

¹ Acadêmica do curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR), Maringá – PR. lgiabertao@hotmail.com

² Orientador, Professor Rogério Aparecido Minini dos Santos do Centro Universitário de Maringá (CESUMAR). Maringá – PR. rogeriominini@cesumar.br