



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

OCORRÊNCIA DE BACTÉRIAS PSICOTRÓFICAS NA CARNE DE SUÍNOS ALIMENTADOS COM DIFERENTES FONTES DE ÓLEO.

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

CAMPOS; Débora de ¹, BITENCORT; Izabela Mendes ², VIEIRA; Priscila de Almeida ³, MAFFEI; Daniele Fernanda ⁴, CESAR; Aline Silva Mello Cesar ⁵

RESUMO

O perfil de ácidos graxos da carne de suínos é significativamente influenciado pela dieta oferecida ao animal. Esta carne possui em sua composição lipídica ácidos graxos saturados (SFA), monoinsaturados (MUFA) e poliinsaturados (PUFA), sendo considerado um alimento com alto valor nutricional. No entanto, esta composição lipídica influencia a vida útil deste produto devido à ocorrência principalmente da oxidação lipídica que pode ser causada tanto por meio de reações físico-químicas quanto pela ação de microrganismos. Outros fatores que afetam a vida útil são a alta umidade e teor protéico que também proporcionam ótimas condições para o desenvolvimento microbiano. Por serem capazes de se desenvolver em temperatura de refrigeração, as bactérias psicotróficas constituem o principal grupo microbiano deteriorante da carne. Embora grande parte dessas bactérias não causem enfermidades de origem alimentar, elas resultam na redução da vida de prateleira, causando prejuízos econômicos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a ocorrência de bactérias psicotróficas em lombo suíno com diferentes perfis de ácidos graxos. Trinta e seis suínos da raça Large White, machos imunocastrados e halotano *free* (NN) foram divididos em dois grupos experimentais, distribuídos em 12 baias com três animais em cada. Enquanto um grupo recebeu dieta basal com 1,5% de óleo de soja, o outro recebeu dieta com 3,0% de óleo de canola e acesso *ad libitum* a alimento e água. Após o abate dos animais, 12 bifos foram reservados e congelados para posterior análise microbiológica, sendo seis de cada tratamento. Foi realizada contagem total de bactérias psicotróficas por semeadura em Ágar Padrão para Contagem, com incubação a 5 °C durante sete dias. O resultado descritivo obtido para amostras provenientes dos animais que receberam dieta com 1,5% de óleo de soja foi de $2,7 \pm 0,5$ log UFC/g, enquanto para os que receberam dieta com 3,0% de óleo de canola foi de $2,8 \pm 1,0$ log UFC/g. Apesar da legislação brasileira, RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019, não estabelecer limites toleráveis para este grupo microbiano na carne suína, contagens elevadas (≥ 6 logs) podem indicar processo de deterioração ou mesmo condições de higiene inadequadas durante a manipulação e armazenamento desses produtos. Neste estudo, não houve ocorrência elevada de bactérias psicotróficas na carne dos suínos alimentados com óleos com diferente perfil de ácidos graxos.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, canola,

¹ Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, debora.campos@usp.br

² Graduada em Biomedicina - FIEL, bitencortizabela@gmail.com

³ Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, priscilavieira07@gmail.com

⁴ Professora Doutora - ESALQ/USP, danielemmafeei@usp.br

⁵ Professora Doutora - ESALQ/USP, alinecesar@usp.br

¹ Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, debora.campos@usp.br
² Graduanda em Biomedicina - FIEL, bitencortizabela@gmail.com
³ Graduanda em Ciências dos Alimentos - ESALQ/USP, priscilavieira07@gmail.com
⁴ Professora Doutora - ESALQ/USP, danielemaffei@usp.br
⁵ Professora Doutora - ESALQ/USP, alinecesar@usp.br