

Engenharia de Alimentos

**Análises Microbiológicas realizadas a partir de filé, CMS e formulações de embutidos cozidos e defumados de tilápia.**

Lorena Candida da Costa - Lorena Cândida da Costa, 7º Módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, Bolsista PIBIC/FAPEMIG

Francielly Correa Albergaria - Francielly Correa Albergaria, Co Orientadora, Pós Graduanda do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA

Flávia Teixeira de Souza - Flávia Teixeira de Souza - 9º módulo de Engenharia de alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Maria Isabel Santana Carneiro - Maria Isabel Santana Carneiro - 8º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista CNPQ

Bruna Maria Alves Marques - Bruna Maria Alves Marques - 11º módulo de engenharia de alimentos, UFLA, bolsista CNPQ

Maria Emília de Sousa Gomes - Maria Emília de Sousa Gomes - Professora do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - maria.emilia@ufla.br - Orientador(a)

**Resumo**

Neste trabalho foram realizadas análises microbiológicas do filé, CMS e das formulações de embutidos cozidos e defumados de tilápia. Foram realizadas análises de fungos filamentosos e leveduriformes, psicotróficas e contagem total de aeróbios mesófilos e bactérias lácticas. Já para o filé e CMS, também foi realizada a contagem de fungos filamentosos e leveduriformes, psicotróficas e contagem total de aeróbios mesófilos. Além disso, também foi realizada a contagem de Staphylococcus coagulase positiva, coliformes a 35°C e a 45°C e enterobactérias. As placas selecionadas continham entre 25 e 250 unidades formadoras de colônia (UFC), seguindo a metodologia proposta por Silva et al (2017). Para as análises microbiológicas do filé, da CMS e das formulações de embutidos cozidos e defumados de tilápia, 25g de amostras foram adicionadas a 225mL de solução de peptona bacteriológica 0,1%, em sacos plásticos estéreis, os quais foram homogeneizados em aparelho Stomacher, por 5 minutos, resultando na primeira diluição (10-1). Para as amostras de filé, foram de 10-1 a 10-5. Já para a CMS foram as diluições seriadas de 10-1 a 10-9. Houve a variação das diluições de acordo com o produto trabalhado, considerando a tendência de maior contaminação na CMS e no filé, devido à maior manipulação. Foram encontrados, para o filé de tilápia, fungos filamentosos e leveduriformes em  $1,28 \times 10^2$ , bactérias psicotróficas a  $3,70 \times 10^5$ , bactérias aeróbias mesófilas a  $8,40 \times 10^4$ , ausência de Staphylococcus coagulase positiva, Enterobactérias  $< 1,00 \times 10^1$  - resultados apresentados em Unidades Formadores de Colônias por grama (UFC/g). Também, foram encontrados coliformes a 35°C a  $9,40 \times 10^1$  e Coliformes a 45°C a 0,00, ambos resultados apresentados em Número Mais Provável por grama (NMP/g). Já para a CMS, fungos filamentosos e leveduriformes encontrados em quantidades  $< 1,00 \times 10^2$ , bactérias psicotróficas a  $1,00 \times 10^2$ , bactérias aeróbias mesófilas  $< 1,00 \times 10^1$ , Staphylococcus coagulase positiva ausente, Enterobactérias  $< 1,00 \times 10^1$  - resultados apresentados em Unidades Formadores de Colônias por grama (UFC/g). Também, foram encontrados coliformes a 35°C  $< 1,00 \times 10^1$  e Coliformes a 45°C 0,00, ambos resultados apresentados em Número Mais Provável por grama (NMP/g). \* Valor estimado, pois não foram encontradas colônias nas diluições (10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5).

Palavras-Chave: Pescado, Análise Microbiológica, Carne Mecanicamente Separada.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: [https://youtu.be/9hCe\\_ax6-d8](https://youtu.be/9hCe_ax6-d8)

Sessão: 2

Número pôster: 84

Identificador deste resumo: 1047-16-1223

novembro de 2022