

**\* Aspectos físico-químico e microbiológica da carne bovina comercializada em diferentes estabelecimentos da cidade de Manaus.** Ariane M. Silva(\*); Michele S. Bastos(\*); Ângela L. Cardoso(\*); Nazaré T. Baima(\*\*\*) Universidade do Amazonas

A boa apresentação, o valor nutritivo e as demais características de um alimento saudável, fazem parte do que se chama qualidade, e é um produto de boa qualidade que o consumidor espera obter, desta forma a inspeção deve levar em conta todos os diferentes aspectos do produto tais como: cor, sabor, consistência e outros. Foram analisadas 50 amostras de carne bovina comercializadas em diferentes estabelecimentos na cidade de Manaus, foram examinadas quanto aos aspectos físico-químico no que tange aos seguintes exames: Exames físicos (cor, odor, consistência, pH) e aos exames químicos (pesquisa das fases amoniaca e sulfídrica). Os métodos utilizados para as análises foram os mesmos adotados pelo Instituto Adolfo Lutz, 1980. Os resultados obtidos até o presente momento foram: 52% das amostras analisadas apresentaram pH 6,0, 82% das amostras apresentaram reação positiva para gás sulfídrico, todas as amostras apresentaram características organoléptica normal e nenhuma amostras apresentou reação positiva para gás amoniacal. De modo geral 52% das amostras apresentaram-se dentro da faixa de pH ideal para consumo que é pH 6,0. A presença de alto índice de gás sulfídrico, ocorre possivelmente em função da contaminação microbiana.

Uma avaliação da qualidade da carne bovina colocada no comércio, reveste-se de grande importância, não apenas sob o ponto de vista de segurança para o consumidor, mas também na determinação de vida útil do produto. Foram analisadas 30 amostras de carne bovina comercializada em açougues, supermercados e feiras livres da cidade de Manaus, foram analisadas quanto à contaminação por meio de microrganismos mesófilos, psicrófilos, coliformes totais e fecais, e *Salmonella sp.* A metodologia utilizada foi a mesma recomendada pela APHA, 1984. Das 30 amostras analisadas, 8 (26%) e 9

---

(\*) Bolsista de Iniciação Científica

(\*\*) Orientador

(\*\*\*) Colaborador

(23%) respectivamente apresentaram contagem de mesófilo e psicrófilo superiores a 2,5 E5 UFC/g. Quanto aos coliformes totais em 17 (56%) amostras os NMPs obtidos foram superiores a 1 E3 10 /g. Com relação ao NMP de coliformes fecais observou-se que 20 (66%) apresentaram valores acima de 3 E2 /g. Foi evidenciada a presença de *Salmonella sp* em 12 (40%) das amostras analisadas. De modo geral, das 30 amostras de carne bovina analisadas 12 (40%) encontravam-se contaminadas por *Salmonella sp*. 20 (66%) por coliformes fecais com índice considerado alto pela legislação. Pelos resultados observados até o presente momento, verifica-se as más condições higiênico-sanitárias envolvendo abate, e/ou transporte e/ou conservação da carne à venda na cidade de Manaus.