



AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DE SALSICHAS A GRANEL OBTIDAS EM SUPERMERCADOS, DA BAIXADA FLUMINENSE, NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

SUZANE CARDOSO BERTULINO; LUCAS ALVES DA SILVA; RENATA CORRÊA HEINEN

INTRODUÇÃO: Os alimentos chamados *fast-food* também tem feito cada vez mais parte do nosso cotidiano. Os produtos alimentícios de fácil preparo, como os produtos processados, estão a cada dia ganhando mais espaço nas refeições da população. Neste contexto, as salsichas tipo *hot “dog”* de carne bovina e de aves merecem destaque por sua praticidade. **OBJETIVOS:** Avaliar o perfil de crescimento bacteriano observado nas salsichas do tipo *“hot dog”* comercializadas na Baixada Fluminense - Rio de Janeiro. **METODOLOGIA:** Para a realização da pesquisa, bandejas de salsichas tipo *“hot-dog”* foram adquiridas em supermercados da Baixada Fluminense – Rio de Janeiro. O transporte das bandejas de salsichas tipo *“hot-dog”* foi realizado sob refrigeração até o laboratório da Universidade, onde cerca de 1 cm³ de três salsichas aleatórias das bandejas foram separadas para as análises. **RESULTADOS:** Os critérios utilizados para a avaliação do crescimento bacteriano no meio Peptona de Caseína Líquida foi a turbidez, enquanto, nos meios sólidos Ágar MacConkey e TSA (Tryptic Soy Agar), o critério avaliativo foi a formação de colônias e a alteração da cor natural dos meios. Sendo assim, observou-se que em todas as placas de meio de agar TSA e agar MacConkey analisadas mostraram modificação na coloração, crescimento bacteriano e formação de colônias do tipo tapete. Conforme a interpretação das características das colônias crescidas nos meios utilizados, foi observada tanto uma mudança na coloração do meio quanto a presença de colônias do tipo tapete, sugestivas de coliformes termotolerantes, do tipo *Escherichia coli*, em concentrações acima do permitido pela RDC n.º 12 (BRASIL, 2001). **CONCLUSÃO:** Cabe ressaltar que o perfil microbiano da salsicha é variável, mas é perceptível a contaminação das salsichas a granel por coliformes termotolerantes. Isto indica falha no procedimento de Boas Práticas de Fabricação, falta de higienização, tempo/temperatura de armazenamento inadequados ou ainda exposição do alimento ao ambiente e acondicionamento em embalagens contaminadas.

Palavras-chave: Hot dog, Mercados do rio, Contaminação, Micro biano, Bactéria.