

## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DA CARNE BOVINA *JERKED BEEF* PRODUZIDA EM ENTREPOSTO DE CARNE EM MANAUS

Althaide Guilherme Siqueira Flor<sup>1</sup>, Vanessa Maria Machado Ale<sup>1</sup>, Aline Cristien de Figueiredo Rondon<sup>1</sup>, Joana Caroline Freitas dos Santos<sup>1</sup>, Maria Rosa do Carmo Silva Barbosa<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Escola Superior Batista do Amazonas, Manaus, Amazonas, Brasil

E-mail do autor: [joana.cfs23@gmail.com](mailto:joana.cfs23@gmail.com)

Na última década, a produção do charque se expandiu em decorrência do surgimento de uma nova técnica de conservação da carne, visando atender ao mercado consumidor cada dia mais exigente e também aos anseios do setor produtivo para redução de custos financeiros. A técnica denominada “Jerked Beef”, que se utiliza de sais de cura (nitrito e nitrato de sódio ou de potássio), contribuiu para o aumento da produtividade das fábricas e no rendimento do processo de elaboração. A carne pode ser comercializada sob diversas formas (frescas, curadas, dessecadas ou submetidas a algum outro tratamento), o que implica na necessidade de se utilizar métodos microbiológicos para a avaliação da qualidade. O presente trabalho analisou as características microbiológicas do “Jerked Beef” em um entreposto de carne localizado em Manaus, mediante a legislação vigente em nosso país, a Resolução da Diretoria Colegiada, RDC nº 12 (Brasil, 2001) que estabelece os limites máximos permitidos para microrganismos como coliformes termotolerantes, *Salmonella sp.* e *Staphylococcus aureus* coagulase positiva. Os procedimentos englobaram o rastreamento de quatro peças de carnes *in natura*, coletas de amostras de cada peça no início e no final da produção do “Jerked Beef”, coletas das quatro amostras bacteriológicas das mãos dos funcionários do setor de charque, e por fim o transporte ao laboratório para análise da qualidade microbiológica do produto. Duas amostras de carne já produzidas (Jerked Beef), apresentaram contaminação por *Staphylococcus aureus* coagulase positiva com contagem de colônias acima do recomendado pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Apesar do entreposto de carne bovina se mostrar bastante envolvido em ações contra possíveis contaminações microbiológicas, as análises realizadas mostraram-se em desacordo com a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC), indicando a contaminação por *Staphylococcus aureus* durante as etapas de produção do “Jerked Beef”. Evidenciando a necessidade de um aumento na qualidade de manipulação, controle de pragas e higiene no setor do charque, a fim de eliminar ou minimizar o risco de contaminação.

**Palavras-chave:** Jerked Beef. Contaminação microbiológica. Análise microbiológica. Técnica de conservação.