

ANÁLISES BACTERIOLÓGICAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA 2018

Coordenador: GUIOMAR PEDRO BERGMANN

Autor: NATHALIA DE LIZ

Bactérias do tipo Salmonella estão distribuídas no ambiente juntamente com bactérias do tipo coliforme estando presente em diversos alimentos. A microbiologia de alimentos trabalha com microrganismos que habitam, crescem e contaminam os alimentos, a área de maior importância neste estudo são os que causam as infecções alimentares, sendo chamados de patogênicos. A qualidade microbiológica tem o objetivo de fornecer alimentos seguros, do ponto de vista higiênico-sanitário. Um alimento pode se tornar alterado (com perda das características organolépticas próprias) e até ocasionar, no consumidor, infecções e intoxicações, dependendo do seu nível de contaminação microbiana e de suas características, para um alimento ter uma boa qualidade sanitária, é necessário que seja livre de microrganismos patogênicos. Quando se avalia a carga microbiana com o intuito de descobrir falhas e minimizá-las, se consegue aumentar o tempo de prateleira dos alimentos e reduzir o risco de serem recolhidos, o que significa também diminuir o risco problemas de origem alimentar. A finalidade de avaliar esse problema é importante porque é através da manutenção da sua padronização que induziremos a proteção a saúde dos consumidores. O objetivo central desse estudo é investigar, diagnosticar e viabilizar aos produtores uma análise bacteriológica de sua produção. O mesmo possui a intenção de diminuir as perdas produtivas da propriedade e garantir a segurança alimentar daqueles que consomem o alimento. Inicialmente, foi exercida uma visita a uma granja familiar localizada em Garibaldi ? RS, nesta oportunidade foi coletada amostras de microbiológico como coliformes totais, coliformes fecais e salmonella, baseando-se em protocolos da literatura internacional, foram analisadas essas amostras a fim de identificar possíveis contaminações entre os diferentes tratamentos oferecidos aos animais.