

214

EFEITO DE DIFERENTES PROCESSOS DE DESCONGELAMENTO SOBRE A CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM AMOSTRAS DE HAMBÚRGUER BOVINO.*Carla Mecca Giacomazzi, Guiomar Pedro Bergmann, Ana Paula de Araújo, Susana Cardoso, Liris Kindlein (orient.) (UFRGS).*

Em virtude das mudanças nos hábitos alimentares dos consumidores para com os alimentos de conveniência e a demanda por refeições rápidas (*fast food*), é cada vez mais comum o consumo de alimentos cárneos industrializados, como o hambúrguer. Por ser um produto perecível, contendo matérias-primas com alto risco de contaminação, é imprescindível que haja controle em cada etapa do seu processo de produção, armazenamento e descongelamento, garantindo ao consumidor um alimento saudável, nutritivo e com níveis de contaminação aceitáveis. Os processos de congelamento e descongelamento causam profundas alterações nos alimentos à base de carne, podendo provocar redução significativa nas características de qualidade físico-químicas e microbiológicas, sendo de suma importância o estudo de um processo de descongelamento adequado. O presente trabalho tem por objetivo analisar a contaminação microbiológica pelos principais agentes patogênicos, *Salmonella* spp., *E.coli*, *Staphylococcus coagulase positiva* e *Clostridium sulfito redutor*, durante o processo de produção e descongelamento de amostras de hambúrguer bovino, a fim de orientar consumidores e estabelecimentos sobre a maneira mais segura de descongelá-lo. Será desenvolvida uma formulação única de hambúrguer bovino, cujas amostras (100g) serão congeladas e sofrerão diferentes processos de descongelamento. Posteriormente, todas as amostras serão homogeneamente assadas. As análises microbiológicas, executadas em duplicata, serão realizadas em amostras do produto cru (antes do congelamento), do produto após os descongelamentos e do produto pronto para o consumo. Os resultados serão analisados através do programa SAS (1991). O experimento encontra-se em fase de execução, não havendo, até o presente momento, resultados conclusivos.