

O mercado de embutidos (salame) tem apresentado significativa expansão nas últimas décadas (MELO FILHO 1998). Existe uma grande demanda em carnes de diferentes espécies, como a carne caprina. Na fabricação de salames ocorre a etapa de fermentação, com produção de ácido láctico e queda do pH. A fermentação pode ser acelerada pela adição de culturas *starters* na formulação. Para tanto foram fabricados salames a base de carne caprina com adição de culturas *starters*. O objetivo deste trabalho foi identificar a influência da inserção de culturas *starters* produzidas em meio de cultura de plasma suíno, na vida de prateleira de salame de carne de cabritos. Foram elaboradas três diferentes formulações de salames: T1 (sem adição de cultura), T2 (cultura *starter* cultivada em meio de plasma suíno) e T3 (cultura *starter* comercial). A carne foi moída e adicionada de temperos, condimentos e cultura *starter* conforme os tratamentos. Após embutidos, os salames foram defumados e armazenados em câmara climatizada com temperatura e umidade relativa controladas para maturação e dessecação. Após foram armazenados em temperatura de 4°C ( $\pm 0,5$ ) e monitorada a vida de prateleira, através de análises microbiológicas mensais até os seis meses após elaboração. As bactérias analisadas foram coliformes totais e termotolerantes, *Clostridium* sulfito redutor, *Staphylococcus* coagulase positiva e presença de *Salmonella* sp. conforme a metodologia prescrita na Instrução Normativa N° 62, de 26 de agosto de 2003, do MAPA De acordo com os padrões estabelecidos pela resolução RDC n° 12, de 2 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. os resultados obtidos no presente trabalho demonstram que as amostras sem adição de cultura *starter* (T1) apresentaram contagem elevada de coliformes totais durante todo período de armazenagem. No entanto os tratamentos T2 e T3, com adição de cultura *starter*, não apresentaram crescimento de colônias de coliformes totais. Das demais bactérias não houve crescimento. Pode-se concluir que a adição de cultura *starter* na preparação de salames prolongou a vida de prateleira do mesmo.