

## RESUMO

Foram determinados o pH e o número de microorganismos psicrófilos em sessenta amostras de carne bovina resfriada com osso, tendo sido as mesmas representadas pela superfície de quatro segmentos da meia carcaça: acém, paleta, coxão duro e músculo do garrão. Contrastaram-se duas condições de colheita; a nível de mercado e de indústria. Os resultados obtidos e discutido, permitiram estabelecer as seguintes conclusões:

- a) na carcaça colhida na indústria, os quartos dianteiros continham, em média, mais psicrófilos do que os quartos traseiros, constatando-se o inverso em relação às peças procedentes do mercado;
- b) as médias aritméticas das contagens da carcaça foram, no conjunto, maiores no grupo de -mercado do que no de indústria, comprovando que os quartos bovinos que deixam o matadouro-frigorífico adquirem contaminação adicional durante a comercialização;
- c) o músculo do garrão foi a um tempo, o menos contaminado na indústria (146.620 colônias/g), e o mais contaminado no mercado (2.591.049.600 colônias/g);
- d) o acém procedente de indústria foi o segmento que, em média, apresentou significativamente a maior contaminação (501.844 colônias/g);
- e) as contagens da maioria das amostras de mercado estiveram acima do limite de  $3 \times 10^6$  colônias/g, preconizado pelo Ministério da Saúde.