

RESUMO

Foi determinado o número de unidades formadoras de colônias de bactérias aeróbias mesófilas viáveis em sessenta amostras de carne de cabeça bovina, oriunda da região do Grande Rio/RJ, representada principalmente pelos músculos masseteres e pterigóides. Contrastaram-se duas condições de colheita: na primeira etapa colheram-se trinta amostras de carne fresca de cabeça de bovino, antes da desossa, a nível de sala de matança; na segunda etapa colheram-se também trinta amostras da carne fresca de cabeça de bovino, após a desossa, à entrada das câmaras frias. Os resultados obtidos e discutidos, permitiram estabelecer as seguintes conclusões; a) a carne de cabeça colhida na sala de matança, antes da desossa, continha em média menos unidades formadoras de colônias de bactérias aeróbias mesófilas viáveis do que a colhida na entrada das câmaras frias; b) a média aritmética das contagens de unidades formadoras de colônias de bactérias aeróbias mesófilas viáveis na carne colhida na entrada das câmaras frias foi aproximadamente $0,1 \times 10^8$ vezes maior do que na carne colhida a nível de sala de matança; c) o acréscimo de unidades formadoras de colônias de bactérias aeróbias mesófilas viáveis ocorrido na carne de cabeça, colhida a nível de entrada da câmara fria, indica que tal aumento pode ser atribuído: - ao excesso de manipulação e falta de higiene durante a desossa; - ao tempo gasto no processamento de desossa e toailete até chegar à entrada das câmaras frias; - a forma de lavagem das carnes já desossadas, por imersão em tanque; - as contagens de unidades formadoras de colônias de bactérias aeróbias mesófilas viáveis, pelo método padrão, da maioria das amostras colhidas a nível de entrada da câmara fria, estiveram acima de $0,3 \times 10^7$ UFC/g preconizada pelo Ministério da Saúde; e) tendo em conta o nível de contaminação observado, recomenda-se a congelação sistemática tão logo seja a carne de cabeça obtida dentro dos cuidados higiênicos e técnicos já comentados.