

RESUMO

O presente trabalho foi realizado em 119 amostras, sendo 51 de presunto cozido convencional e 68 de presunto "tipo dinamarquês", também conhecido como "presunto magro" ou "batido" com o objetivo de estudar a flora bacteriana dos mesmos. As amostras foram adquiridas no comércio varejista das cidades de Botucatu e da Capital de São Paulo e submetidas às seguintes análises: contagem total de colônias em placas, pesquisa salmonelas, de estafilococos, de coliformes e de enterococos. Depois de passar em revista a literatura ao nosso alcance, existente sobre o assunto, apresentamos os resultados obtidos e passamos a discuti-los à luz dos conhecimentos sobre a tecnologia dos dois tipos de produtos. Os resultados para cada tipo de exame realizado, não puderam ser submetidos a análise estatística porque foram muito próximos, não oferecendo diferenças muito sensíveis para as duas classes de produtos estudados. Esses resultados foram discutidos, não só face aos dispositivos do RIISPOA, mas, também, quanto aos últimos padrões contidos na resolução nº 34/77, da Comissão de Normas e Padrões de Alimentos, do Ministério da Saúde.