

RESUMO

Ao analisar 96 amostras de ovo integral desidratado padrão, produzidos nos estados de São Paulo e Rio de Janeiro, frente aos índices microbiológicos como as contagens de aeróbios mesófilos viáveis, mofos e leveduras viáveis, *Staphylococcus aureus* viáveis, clostrídios sulfito-redutores viáveis, *Bacillus cereus* viáveis, colimetria (coliformes fecais), enumeração de enterococos, isolamento de salmonelas e 20 amostras - frente ao isolamento de *Campylobacter*, o autor obteve dados sobre o perfil microbiológico do produto. Concluiu que este perfil, em determinados pontos, está muito aquém do limites determinados pelos padrões oficiais adotados, e em outros, demonstra características nas quais esses padrões são omissos. Tendo como base o exposto acima, o autor sugere que sejam feitos estudos no sentido de uma reavaliação dos índices microbiológicos adotados.

PALAVRAS CHAVES Produtos de ovos. Produtos de ovos desidratados. Ovo integral desidratado. Avaliação microbiológica, Mesófilos, Mofos e leveduras, *Staphylococcus aureus* coagulase positivo, *Bacillus cereus*, Clostrídios sulfito-redutores. Contagens, Coliformes, Enterococos, Enumeração, *Salmonella*, *Campylobacter*.