

## RESUMO

Amostras superficiais de carne bovina fresca em estado de conservação, normal e putrefeita, foram coletadas com o propósito de identificar as bactérias caseolíticas presentes. A putrefação foi conduzida à 25° C durante 48 horas. Visando o isolamento das bactérias caseolíticas, empregou-se o ágar cálcio caseinato, segundo FRAZIER & RUPP (1928). O estado de putrefação ou normalidade da carne foi definido pelas suas características organolépticas, pH e número de microrganismos por grama. O mesmo meio de cultura foi empregado para o isolamento e contagem de bactérias. Dada a expectativa de identificar grande variedade de bactérias, foram estabelecidos esquemas diferenciadores diversificados de acordo com certos grupos de bactérias, baseando-se principalmente nas indicações de COSTIN (1977) e KRIEG & HOLT (1984). Predominaram os bastonetes gram negativos nos resultados, destacando os gram positivos nas amostras normais e os negativos nas putrefeitas. No total das cepas identificadas, 13 gêneros bacterianos foram encontrados, prevalecendo o gênero *Serratia* (33,33%), sobretudo nas amostras putrefeitas (52,63%). *Pseudomonas* (23,53), *Micrococcus* sp (9,27%), *Flavobacterium* sp (8,91), *Staphylococcus* coagulase negativos (8,56%), *Proteus* (5,52%), *Bacillus* ssp (3,74%), *Moraxella* sp (3,21%) também foram identificadas e, finalmente outros com frequência inexpressiva, bactérias encontradas na carne, como *Escherichia coli*, *Lactobacillus* sp, *Brochothrix thermosphacta*, não puderam ser identificadas porque não são caseolíticas.