

## RESUMO

O autor analisou oitenta (80) amostras de charque sendo quarenta (40) amostras embaladas a vácuo e quarenta (40) a granel, todas comercializadas nos municípios de Niterói e São Gonçalo. Além do estudo microbiológico, analisou, também a umidade, por se referirem as amostras a produto de nível tal de umidade que permite o desenvolvimento de apreciável faixa de microrganismos, a despeito do elevado percentual de sal (NaCl) normalmente contido no produto. O percentual de umidade encontrado, em muitos casos situou-se fora do padrão determinado pelo RIISPOA, 1952 (45% com tolerância de 5%), e noutros, com freqüência, enquadrando-se no limite de tolerância, mostram evidências de fraude em relação à economia do consumidor que paga pela água contida a mais no produto. Na esfera bacteriológica, procurou enumerar (NMP) coliforme fecais e enterococos, encontrando sempre nas amostras a granel um NMP muito mais expressivo que nas amostras embaladas a vácuo. Tanto as amostras do produto a granel como do embalado a vácuo, apresentaram 100% de contaminação por enterococos, que as provas bioquímicas demonstraram tratar-se de *Streptococcus faecalis*. A freqüência dos achados para coliformes totais foi sempre maior que para coliformes fecais independentemente do tipo de amostra.