

## RESUMO

Face à escassez de informações tecnológicas sobre o nosso tradicional charque, o autor se propôs estudar a composição química e ocorrência de aditivos deste produto bem como a flora microbiana e suas principais características. Com este propósito estudou 58 amostras de charque provenientes de estabelecimentos sob a Inspeção Federal e determinou a composição centesimal média e os principais microrganismos presentes. Deste estudo ficou evidente que a variação da composição química teve o seguinte comportamento: proteína - 19,94 a 40,28; umidade - 30,37 a 56,08; gordura - 1,87 a 19,23; cloreto de sódio - 9,54 a 21,10 e nitrito 0,15 a 40 ppm. O produto denominado "jerked beef" evidenciou elevada quantidade de nitritos. A flora microbiana dominante foi constituída, principalmente, por espécies dos gêneros *Micrococcus* sp, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Lactobacillus* e *Streptococcus*. A maioria das culturas foi capaz de baixar o pH dos meios de cultura até 4,35, característica essa de possível aproveitamento futuro para fins tecnológicos. O autor conclui pela necessidade da padronização do processo de elaboração deste produto, mormente no que se refere ao seu teor em proteína e enfatiza a premente necessidade de fazer valer os termos da Resolução nº 20/73, da ex-Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos, que proíbe o emprego de nitritos ou nitratos, isolados ou em conjunto, na tecnologia do charque.