

## **METODOLOGIA PARA REALIZAÇÃO DE MAPEAMENTO MICROBIOLÓGICO EM ETAPAS DO PROCESSO DE ABATE DE FRANGOS**

Felipe Galon de Andrade <sup>1</sup>, Cleuzir Da Luz <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Mestrando do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PPGCT/UDESC.

<sup>2</sup> Orientador, Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PPGCT/UDESC, – cleuzir.luz@udesc.br.

Palavras-chave: Metodologia de Mapeamento microbiológico. Abate de frangos. Micro-organismos patogênicos.

A produção mundial de carne de frango tem aumentado de forma significativa nos últimos anos. Segundo dados ABPA (2017), em 2016, o Brasil produziu 12,90 milhões de toneladas de carne de frango, onde 66% desta produção foram destinadas ao mercado interno e 34% destinadas à exportação, considerado o maior exportador de carne de frango do mundo. A segurança microbiológica e *shelf life* são conceitos importantes em relação à produção de carne de frango. A preocupação dos abatedouros frigoríficos avícolas com a contaminação por micro-organismos patogênicos, indicadores e deterioradores é constante, visto que esses micro-organismos, além dos riscos à saúde do consumidor, podem acarretar barreiras de mercado e, conseqüentemente, prejuízos econômicos a cadeia avícola (ZABOT, 2016). Neste trabalho é mostrado a metodologia para realização de um mapeamento microbiológico para verificar a incidência e a redução de micro-organismos patogênicos e indicadores de qualidade em carcaças, durante as principais etapas do processo de abate de frangos. Nesta metodologia experimental proposta, as amostras de carcaças para análise serão obtidas em abatedouro comercial e coletadas em diferentes etapas da linha de abate de frangos. A escolha destas etapas do processo de abate que estarão em estudo neste trabalho serão baseadas no trabalho realizado por Giombelli (2013). Serão amostradas carcaças de frangos para avaliação microbiológica, desde a chegada da ave no frigorífico até a etapa anterior a realização do desmonte da carcaça, na qual será avaliado a incidência de alguns dos microrganismos patogênicos. Para a etapa de utilização do coadjuvante de tecnologia, serão amostradas as carcaças anterior e posterior a aplicação do coadjuvante. As análises para *Salmonella* spp. serão realizadas por plaqueamento direto, a metodologia de análise a ser utilizada para identificação de *Salmonella* spp será adaptada de Silva et al. (2010). Os resultados obtidos serão submetidos ao tratamento estatístico pela análise de variância (ANOVA) e comparação das médias pelo teste de Tukey com 5 % de significância ( $p < 0,05$ ), utilizando o software STATISTICA versão 12.0 (Statsoft Inc., USA). Esta metodologia experimental permitirá obter dados experimentais que contribuirão para desenvolvimento de novas tecnologias alternativas para a redução da incidência dos micro-organismos patogênicos em pontos específicos do processo de abate, são de fundamental importância e objeto de novos estudos a serem desenvolvidos.