

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HAMBÚRGUERES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SP

Pereira APM¹, Borsato-Moysés J¹, Hoffmann FL¹.

Laboratório de Microbiologia de Alimentos - Departamento de Engenharia e Tecnologia de Alimentos - Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas - IBILCE - Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" - UNESP - São José do Rio Preto - SP¹. São José do Rio Preto, Brasil - email: anapaulampbio@yahoo.com.br

O hambúrguer é um alimento cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de animais, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes. Atualmente este produto se tornou muito popular devido à sua praticidade, importante exigência do mercado consumidor. A carne utilizada para a elaboração do hambúrguer proporciona um substrato favorável ao desenvolvimento de microrganismos deteriorantes e patogênicos, comprometendo a qualidade deste produto alimentício, portanto, as diversas etapas envolvidas em sua elaboração devem ser realizadas de maneira higiênico-sanitária adequada. Neste contexto o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica de hambúrgueres comercializados na cidade de São José do Rio Preto - SP. Foram coletadas em diversos supermercados, padarias e açougues, amostras de hambúrgueres de carne bovina, suína e de aves, nas quais foram investigados como bioindicadores de contaminação bactérias do grupo coliforme, clostrídios sulfito redutores, *Salmonella* spp. e *Staphylococcus* coagulase positiva conforme metodologias recomendadas pela legislação federal. Os resultados foram elevados para coliformes totais e termotolerantes em 40% das amostras. Porém tais valores para coliformes termotolerantes, encontram-se em acordo com o preconizado pela legislação vigente, a qual estabelece limite de 5×10^3 UFC / g. A ocorrência de *Escherichia coli* foi confirmada em 60% das amostras. Dos hambúrgueres avaliados, 30% se apresentaram em desacordo com o padrão estabelecido pela legislação para *Staphylococcus* coagulase positiva, em contrapartida, todas as amostras (100%) apresentaram-se de acordo com os padrões vigentes para clostrídios sulfito redutores e *Salmonella* spp. As contagens de *Staphylococcus* coagulase positiva acima do padrão e a presença de *Escherichia coli* indicam necessidade de adequação nas práticas de higienização e sanitização durante todo o processamento do produto, bem como no seu armazenamento; assegurando desta forma, a qualidade do produto final e a saúde do consumidor.