



PRINCIPAIS MICRORGANISMOS ENVOLVIDOS NA DETERIORAÇÃO DE PRODUTOS CARNEOS E SEUS ACHADOS MACROSCÓPICOS E QUÍMICOS

Julia Monteiro Cunha¹

Nicolas Jalowitzki de Lima¹

Flávia Garcia Dorigon²

RESUMO: Produtos de origem animal podem ser facilmente contaminados durante sua manipulação, processamento e armazenamento. O objetivo deste estudo foi descrever os fatores que favorecem a presença de microrganismos deterioradores em produtos cárneos. A pesquisa literária foi executada através de fontes como: artigos científicos, periódicos e livros sobre o assunto em questão. Carnes em especial se tornam um ambiente favorável para o desenvolvimento de microrganismos, devido aos altos níveis de água, compostos nitrogenados, compostos minerais e um pH adequado. Todos esses fatores, culminam após a contaminação, seja pela manipulação inadequada, mal processamento ou armazenamento inadequado na multiplicação de bactérias, fungos e vírus. Esses microrganismos presentes nos alimentos alteram suas características físicas e químicas, causando a deterioração do produto. Os tipos de deterioração dependem da temperatura de armazenamento e das condições atmosféricas, seja com a presença de oxigênio (aerobiose), ou na ausência (anaerobiose). No processo de aerobiose microrganismos do grupo *Pseudomonas Alcaligenes*, quando em temperatura favorável e alta presença de água, podem causar limosidade superficial. Quando em baixos níveis de água micrococcus e leveduras que são responsáveis por causar limosidade superficial. Os micróbios responsáveis pela alteração das pigmentações de produtos cárneos são *Lactobacillus viridescens*, *Leuconostocs Enterococcus feacalis* e *Shewanella putrefaciens*, esses microrganismos alteram a tonalidade do alimento após realizar a proteólise da hemoglobina e da mioglobina, esse processo faz com que a carne perca sua coloração avermelhada e possua um aspecto esverdeado, devido a liberação de peróxido de hidrogênio pelos organismos. A rancificação é o processo pelo qual os microrganismos causam lipase e aceleram o processo de oxidação da carne. E as alterações de odor e sabor são ocasionadas pelas bactérias produtoras de ácido fórmico, ácido acético, ácido butírico e ácido propiônico. Já no processo de anaerobiose, as alterações são causadas por microrganismos que se desenvolvem no interior da carne. Sua principal alteração é a acidificação, que consiste no acúmulo de ácidos orgânicos durante o processo de degradação enzimática degradação de moléculas complexas e putrefação, na qual suas alterações são ocasionadas pela decomposição anaeróbica de proteínas que produzem como produto final indol, putrescina e cadaverina. Em vista das informações anteriores, o presente trabalho vem ressaltar a importância da manipulação, processamento e armazenamento adequados e bem planejados, uma vez que as toxinas liberadas no processo de decomposição de produtos cárneos são malélicas ao organismo do ser humano. O profissional encarregado prioritariamente da inspeção é o médico veterinário, e esse profissional carrega uma enorme responsabilidade pensando na indústria, na economia e na saúde pública.

Palavras-chave: Carnes. Contaminação. Inspeção. Saúde.