

## **Análise microbiológica e determinação do teor de nitrito de sódio em embutidos cárneos fermentados**

SILVA, Gabriela Smolinski<sup>1</sup>  
CENCI, Aline Maria<sup>2</sup>  
BONACINA, Marlice Salete<sup>3</sup>

No setor cárneo, a elaboração de embutidos possui grande importância socioeconômica. Dentre estes produtos destaca-se os fermentados, como o salame tipo italiano e a linguiça colonial, popularmente conhecida como salame colonial. Estes embutidos são produzidos com carnes cruas que não passam por cocção ao longo do processamento e nem previamente ao consumo, por isso apresentam suscetibilidade a multiplicação de microrganismos. Por essa razão, a legislação exige o uso de nitrito de sódio, em quantidades específicas, pois o uso indiscriminado pode acarretar sérios danos à saúde dos consumidores. Em vista disso, este estudo teve por objetivo realizar análises de coliformes totais, *Escherichia coli*, *Salmonella* sp. e nitrito de sódio em produtos cárneos fermentados. Foi realizada a coleta de duas marcas diferentes de salame tipo italiano e duas de linguiça colonial em um supermercado de Erechim, RS. Os produtos foram enviados para o Laboratório do Instituto Federal do Rio Grande do Sul - Campus Erechim, para realização das análises microbiológicas e de nitrito. Paralelamente, foi aplicado um questionário a 100 consumidores do produto, em relação ao uso do aditivo. A partir dos resultados, foi possível verificar que todas as amostras atenderam a legislação em relação a *Salmonella* sp., coliformes totais e *Escherichia coli*. No que se refere a presença do aditivo, verificou-se que em uma das marcas de salame tipo italiano não foi detectado resíduo de nitrito de sódio, já a outra marca apresentou valor médio de 0,046ppm. As diferentes marcas de linguiças apresentaram valores médios de 0,034 e 0,040ppm. Assim, todos os embutidos estavam de acordo com a legislação, que estabelece valor máximo para nitrito de sódio de 150ppm. Considerando estes resultados e avaliando as respostas obtidas no questionário aplicado, verificou-se que os consumidores possuem uma opinião equivocada em relação aos embutidos fermentados quando comparado o salame e a linguiça colonial, pois dos 100 consumidores 81 acharam que o salame possui mais aditivo que a linguiça, a qual foi apontada por 74 dos entrevistados como sendo a mais saudável quando comparada ao salame. Conclui-se que todas as amostras avaliadas atenderam a legislação em relação as análises microbiológicas e de nitrito de sódio. No entanto, cabe ressaltar que foi realizado apenas uma coleta das distintas amostras, sendo necessário a continuidade deste estudo para a obtenção de mais resultados, pois o controle microbiológico e a quantidade de nitrito de sódio nos produtos são de fundamental importância para garantir alimentos mais seguros aos consumidores.

**Palavras-chave:** salame, linguiça, *salmonella* sp., aditivo.

**Modalidade:** Pesquisa.

---

<sup>1</sup>Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Erechim, [gabriela\\_smolinski@yahoo.com.br](mailto:gabriela_smolinski@yahoo.com.br)

<sup>2</sup>Coorientadora, Professora, Área de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Erechim, [aline.cenci@erechim.ifrs.edu.br](mailto:aline.cenci@erechim.ifrs.edu.br)

<sup>3</sup>Orientadora, Professora, Área de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul Campus Erechim, [marlice.bonacina@erechim.ifrs.edu.br](mailto:marlice.bonacina@erechim.ifrs.edu.br)