

Aspectos qualitativos da carne bovina moída comercializada em diferentes supermercados

Marina Andréa Baccin¹, Leonardo Souza da Rosa¹, Marlice Salette Bonacina^{1*}
*Orientador

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Erechim*. Erechim, RS, Brasil.

Alguns municípios e estados do Brasil estão proibindo a venda da carne previamente moída nos supermercados e açougues. Nestes locais, a moagem da carne só pode ser realizada na presença do consumidor. Estas medidas preventivas, justificam-se pelo fato da carne moída ser potencialmente perigosa quanto à veiculação de agentes patogênicos, pois sua inocuidade é facilmente prejudicada pelo aumento da área de superfície de contato após a moagem. Desta forma, para diminuir as perdas com a deterioração da carne moída, o comércio vem utilizando artifícios fraudulentos como a adição de aditivos conservantes. Pelo exposto, o objetivo do estudo foi avaliar a qualidade físico-química e detectar a possível adição fraudulenta de aditivos conservantes na carne bovina, comercializada em estabelecimentos no município de Erechim/RS. As amostras foram coletadas, em quatro estabelecimentos diferentes, e encontravam-se armazenadas em balcões térmicos, prontas para serem comercializadas. No momento da coleta, foi realizada a medida da temperatura da carne, utilizando um termômetro com infravermelho BT TIP 439. Após, as amostras foram enviadas para o Laboratório de Análise do Instituto Federal de Educação do Rio Grande do Sul Campus Erechim, para realização das análises. A medida do pH foi feita pelo método potenciométrico, e os testes qualitativos de amônia e pesquisa de nitrato e nitrito de sódio foram realizadas através da reação colorimétrica. Enquanto que a avaliação do gás sulfídrico foi pela reação de Éber, e a presença de sulfito de sódio pelo método qualitativo utilizando verde malaquita. Os resultados demonstraram que todas as amostras possuíam temperatura superior ao preconizado pela legislação, quando foram coletadas nos estabelecimentos, apresentando valores que variaram entre 8,5°C a 10,5°C. Já o valor do pH obtido ficou na faixa de 5,3 a 5,4. Em relação à prova para amônia, nitrato, nitrito e sulfito de sódio de sódio todas as amostras apresentaram resultado negativo. Porém, todas foram positivas para a presença do gás sulfídrico, proveniente da decomposição de aminoácidos sulfurados que normalmente são liberados no estágio de decomposição da carne. Assim, conclui-se que as amostras não apresentaram conformidade com o padrão do Ministério da Agricultura, para temperatura e teste de gás sulfídrico, aspecto este que torna evidente haver inadequações na manipulação e/ou na cadeia de frio deste produto, podendo acarretar danos à saúde dos consumidores. No entanto, cabe ressaltar que foi realizada apenas uma coleta de amostra em quatro estabelecimentos diferentes, sendo necessário a continuidade deste estudo para a obtenção de mais resultados.

Palavras-chave: Aditivos. Conservantes. Carne *in natura*.

Trabalho executado com recursos do Edital PROPI N° 014/2015/ Fomento Interno 2016/2017 - Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica e/ou Tecnológica (PROBICT), modalidade BICTES, da Pró-Reitoria de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação do IFRS.