

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE PATÊ DESENVOLVIDO A PARTIR DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*)

¹HONMA, J. M. (janainahonma@gmail.com); ¹RULIM, C. R. (camilaribeirorulim@hotmail.com);
¹BATISTELA, B. B. (brendabittobatistela@hotmail.com); ¹SILVA, F. D. (ferdiaseng@outlook.com);
²ALTEMIO, A. D. C. (angelaaltemio@ufgd.edu.br).
¹Alunos do curso de Engenharia de Alimentos – UFGD; ² Professora de Engenharia de Alimentos – UFGD.

Com a crescente expansão do setor industrial de alimentos, é indispensável alternativas para o aproveitamento dos resíduos limpos gerados. O patê de CMS (carne mecanicamente separada) é um produto curado e de massa fina, sendo considerado um embutido cozido. O objetivo do trabalho consistiu na análise microbiológica de patê pastoso, a partir de CMS de tilápia (*Oreochromis niloticus*) investigando os microrganismos *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. A matéria-prima utilizada foi carcaças de tilápia (*Oreochromis niloticus*), recém filetadas, doadas pelo abatedouro localizado em Itaporã - MS. As mesmas foram despolpadas em uma despolpadeira (modelo Higtech), congeladas e transportadas aos Laboratórios da Universidade Federal da Grande Dourados, onde foi estocada em freezer à $-20^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$. As CMS foram descongeladas gradualmente a $10^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$ durante 24 horas e utilizadas para preparação dos patês tipo pastoso (matéria-prima cozida), do qual foi elaborada três formulações, sendo Formulação 1 (F1) - pescado (44,25%), gordura hidrogenada (25%), água (25%), sal (0,8%), nitrito de sódio (0,15%), especiarias (0,8%), eritorbato de sódio (0,5%), polifosfato de sódio (0,5%), maltodextrina (1%), amido (2%), corante carmim (0,03%); Formulação 2 (F2) - pescado (44,25%), gordura hidrogenada (25%), água (25%), sal (0,8%), nitrito de sódio (0,15%), especiarias (0,8%), eritorbato de sódio (0,5%), polifosfato de sódio (0,5%), fibra de trigo (1%), amido (2%), corante carmim (0,03%); Formulação 3 (F3) - pescado (44,25%), gordura hidrogenada (25%), água (25%), sal (0,8%), nitrito de sódio (0,15%), especiarias (0,8%), eritorbato de sódio (0,5%), polifosfato de sódio (0,5%), proteína de soja (1%), amido (2%), corante carmim (0,03%). Com o propósito de comparar as características do patê de CMS com o convencional, utilizou-se um patê industrializado de sardinha. Os patês foram submetidos a análises microbiológicas, realizadas em triplicata, e os microrganismos investigados foram *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus*. No que se refere aos microrganismos *Salmonella spp.* e *E. coli*, o teste microbiológico resultou em ausência, em 25g, para todas as formulações. Quanto ao *S. aureus*, observou-se que para as amostras F1, F2, F3 e Comercial, as Unidades Formadoras de Colônias em 25g, foram $< 5,0 \times 10^3$, $< 2 \times 10^3$, $< 2 \times 10^5$ e $< 2 \times 10^4$, respectivamente. Conclui-se que as investigações microbiológicas do patê de CMS de tilápia atenderam a legislação específica.

Palavra-chave: Aproveitamento de Resíduos, Pescado, Qualidade Microbiológica.

Agradecimentos: CNPq, FNDE e Laboratório de Bioengenharia – UFGD.