

**Qualidade dos alimentos:
novos desafios**

Resumos

**Bragança, 2012
16-19 Setembro**



Ficha Técnica

Título

11º Encontro de Química dos Alimentos

Editores/Coordenação

Joana S. Amaral

João C.M. Barreira

Lillian Barros

Isabel C.F.R. Ferreira

Isabel Mafra

M. Beatriz P.P. Oliveira

Edição

Instituto Politécnico de Bragança

Impressão

Artegráfica Brigantina, Bragança

Design da capa

Atilano Suarez – Serviços de Imagem, Instituto Politécnico de Bragança

Tiragem

285 exemplares

ISBN

978-972-745-132-6

Depósito Legal:

347902/12

Setembro de 2012

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 11º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

Avaliação microbiológica de enchidos de ovino e caprino

C. Silva^a, L.M. Estevinho^{a,b*}, A. Teixeira^a

^aInstituto Politécnico de Bragança – Escola Superior Agrária, Bragança, Portugal, ^bCIMO Centro de Investigação de Montanha, Bragança, Portugal

*leticia@ipb.pt

Os produtos de salsicharia portuguesa são, pelas suas características nutricionais e organolépticas, produtos alimentares da mais alta qualidade que interessa preservar. Recentes mudanças sociais, nomeadamente alteração dos hábitos dos consumidores, diversificação da oferta, crescimento da concorrência, aumento das expectativas e do nível de exigência dos consumidores, obrigaram ao investimento em novas tecnologias e novos produtos estratégicos de mercado.

Para aumentar o rendimento das explorações agrícolas, das indústrias de produtos cárneos e principalmente para reutilizar carnes procedentes de animais que não se enquadram em marcas de qualidade (DOP e IGP) e também a potencialização das raças autóctones que lhe estão na origem, estão a ser desenvolvidos novos produtos, nomeadamente enchidos de carne de ovino e caprino, para consumir cozinhado ou sem qualquer tratamento culinário, utilizando matérias-primas de segunda categoria.

Estes produtos devem as suas características finais à conjugação de numerosos fatores cuja atuação é simultânea em certas ocasiões, consecutivas noutras e não poucas vezes com influências sinérgicas e potenciadoras. Os fatores determinantes das propriedades finais destes produtos podem separar-se em dois grandes grupos, os dependentes dos próprios produtos e os dependentes das condições ambientais.

No entanto a qualidade dos enchidos pode estar em causa quando se desenvolvem microrganismos que comprometem o sabor, cheiro, consistência e aspeto, tendo a sua microflora grande influência na decomposição, afetando negativamente as características deste tipo de produtos. Para garantir a sua inocuidade, torna-se imperioso o controlo de qualidade.

Este trabalho teve como objetivo global a avaliação da segurança microbiológica de enchidos obtidos a partir de carne de ovino e caprino.

Na globalidade, os produtos avaliados apresentaram uma qualidade microbiológica satisfatória quer no que diz respeito aos parâmetros de qualidade comercial (microrganismos aeróbios mesófilos, psicrófilos e bolores e leveduras), quer no que respeita à qualidade sanitária (coliformes totais e fecais) e segurança (*Salmonella*, clostrídios sulfito-redutores e *Staphylococcus aureus*).

Não se verificaram diferenças acentuadas entre os produtos obtidos a partir de carne de ovino e caprino. A microbiota analisada quer nos enchidos de ovino quer nos de caprino, foi superior quando se adicionou o colorau como condimento.