



VII SIMPÓSIO DE BIOTECNOLOGIA

INTEGRAÇÃO ENTRE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO

III MOSTRA ACADÊMICA



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE APARAS DA CARNE DE JACARÉ DO PANTANAL (*Caiman yacare*)

SANTOS, LUAN GUSTAVO DOS^{1*}; OLIVEIRA, EVELIN MARINHO DE²; DALEASTE, LUANA TEIXEIRA³; CAVENAGHI-ALTEMIO, ANGELA

¹ Laboratório de Tecnologia de Alimentos; Escola de Química e Alimentos - FURG.

² Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Faculdade de Engenharia - UFGD.

³ Engenharia de Alimentos; Faculdade de Engenharia - UFGD.

* E-mail do apresentador: luansantos.ea@outlook.com

Área de submissão: Multidisciplinar.

RESUMO

A obtenção de fontes proteicas de carnes não convencionais vêm crescendo e se popularizando no decorrer dos anos. Encontra-se relatos que na década de 70, na Nigéria, cerca de 16% dos alimentos fornecidos foram obtidos de origem selvagem e que, atualmente, uma das maiores potências mundiais de produção de alimentos, o Estados Unidos, apresenta sua base cárnea composta por animais silvestres e exóticos, tais como larvas, rãs, capivaras, crocodilo e jacaré. Por muitos anos o jacaré do pantanal (*Caiman yacare*) foi explorado no intuito de se obter o couro do animal, o qual possui alto valor comercial e é muito utilizado na área têxtil. Porém, a extração da pele gera subprodutos como a carne do animal, a qual, demonstra grande aceitação pelos consumidores. Por meio de análises físicas, químicas e biológicas a carne de jacaré demonstra alto potencial nutritivo, por fornecer quantidades satisfatórias de conteúdo proteico, alta digestibilidade, baixo teor de colesterol e, conseqüentemente, elevados índices de ácidos graxos poli-insaturados. Portanto, visando futuras aplicações, o objetivo deste trabalho foi avaliar o conteúdo microbiológico em aparas *in natura* da carne de jacaré do pantanal. As aparas avaliadas foram doadas pelo frigorífico Caimasul, localizado na cidade de Corumbá – MS, as quais, foram submetidas às análises de determinações de *Salmonella* e *Staphylococcus coagulase positiva* pelos métodos descritos pelas ISO-16140 e ISO-6888, respectivamente. A legislação brasileira não apresenta normas específicas para os limites microbiológicos permitidos para a carne de jacaré *in natura*, portanto, os resultados obtidos foram equiparados com as normas estabelecidas para a carne de pescado e pesca, da RDC nº 12 da ANVISA. Por meio da avaliação, obteve-se uma contagem inferior de 10^3 UFC g⁻¹ para *Staphylococcus coagulase positiva* e ausência de *Salmonella* em 25 g nas aparas da carne de jacaré estando, assim, dentro dos padrões estabelecidos pela legislação para carnes de pescados. Constata-se que, os valores encontrados são inferiores aos encontrados na literatura e, assim, atesta-se que a carne comercializada pela empresa Caimasul encontra dentro dos padrões estabelecidos pela legislação, o que confere qualidade e segurança no seu consumo e grande possibilidade de aplicação em produtos cárneos.

PALAVRAS-CHAVE: Carne Exótica; Legislação; Qualidade; Segurança alimentar.