**PANORAMA BACTERIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DE CONSERVAS DE ATUNS E SARDINHAS ARMAZENADOS EM GELADEIRA POR SETE DIAS**

:

Assis LO1, Camara LS2, Azevedo EF2, Fonseca ABM3, Keller LAM4, Duarte MCKH5, Franco RM6

:

1. Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.
2. Graduação em Medicina Veterinária na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.
3. Professora Associado I do Departamento de Estatística na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.
4. Professor Adjunto de Toxicologia Veterinária na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.
5. Professora Adjunto I de Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.
6. Processor Associado IV de Controle Microbiológico de Produtos de Origem Animal na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.

E-mail: leticia\_oliveira@id.uff.br

 A demanda dos consumidores por produtos versáteis, de qualidade e que possua boa validade comercial é uma realidade no mercado e com isso, as conservas de peixe são uma ótima opção. Com o objetivo de avaliar a qualidade durante o armazenamento em geladeira (4°C) no período de 7 dias, foram analisadas as latas de atuns nas apresentações sólido ao natural (SN), ralado ao natural (RN) e ralado em óleo (RO) e as latas de sardinhas em molho de tomate (MT) e em óleo comestível (OC) das diferentes marcas comercializadas nos estabelecimentos das cidades do Rio de Janeiro e Niterói. A amostra foi formada pelo pool de 4 latas da mesma marca e lote, previamente inspecionadas quanto a estufamentos, amassados e presença de ferrugem e vazamentos. As análises microbiológicas realizadas, segundo “Compedium of Methods for the Microbiological Examination of Foods”, foram: contagem de bactérias heterotróficas mesófilas, psicrotróficos, termófilos, *Bacillus* spp., bactérias produtoras de histamina, bactérias esporuladas e sulfito redutoras a 46°C. As análises físico-químicas, segundo AOAC, foram: pH e determinação da histamina. Os dias de análises foram dia 0 (dia de abertura da conserva), dia 1 (24 horas após abertura), dia 2 (48 horas após abertura) e dia 7 (168 horas após abertura). As amostras foram separadas (25 gramas para análise microbiológica, 50 gramas para pH e 5 gramas para determinação de histamina) de acordo com os dias de análises e armazenadas em temperatura de 4°C. A análise estatística dos dados foi realizada pelo programa SPSS versão 18 através das análises exploratórias e testes não paramétricos de Kruskal-Wallis, Mann-Whitney, Friedman e Wilcoxon. Nas análises microbiológicas, não houve crescimento de bactérias anaeróbias sulfito redutoras nas amostras. Não houve contagem superior a 103 UFC/g nas análises realizadas, exceto na contagem de bactérias esporuladas. Foi encontrado a presença de *Bacillus* spp. em todas as amostras em pelos menos um dia de armazenamento. Não houve diferença significativa (p<0,05) de pH entre os dias de armazenamento em ambas as conservas. Todas as amostras foram satisfatórias quanto ao valor de histamina preconizado pela legislação brasileira (< 100 mg/kg). Baseados nos resultados encontrados pressupõe-se que pode ter ocorrido falhas durante o processamento e embora a contagem de bactérias tenha sido baixa ao longo dos dias, a presença do *Bacillus* spp. alerta sobre o risco de consumo para pessoas imunodeprimidas, crianças e idosos.