



MORTADELA FATIADA: QUALIDADE MICROBIOLÓGICA

Guilbert Rey Bastos^{1*}, Higo Costa de Araujo¹, Luciana Amaral Fontes¹, Nathália Rosa Vilefort¹ e Patrícia Alves Dutra².

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: guilbert.rey@gmail.com

²Docente do Curso de Medicina Veterinária – Faculdade Arnaldo Janssen – Belo Horizonte/MG – Brasil

INTRODUÇÃO

A mortadela é um produto cárneo ultraprocessado com alta perecibilidade, de custo acessível e seu consumo se popularizou nas diversas classes sociais, tendo grande importância no setor de frios e embutidos. Pode ser composto por carnes de diversas espécies animais, sendo a suína a mais utilizada. Desta forma, é essencial o controle de qualidade em todo processo de produção, desde a aquisição dos insumos até o produto final. Uma vez que os alimentos são uma importante fonte de contaminação aos humanos. E os alimentos, por sua vez, podem se contaminar em praticamente toda a cadeia produtiva⁶. Nos setores de varejo, a maior parte dos produtos vindos da indústria é fracionada em grande quantidade, o que aumenta o risco à saúde dos consumidores, devido a não adoção das boas práticas com os utensílios e equipamentos utilizados durante o fatiamento e do aumento da superfície de contato do produto com o oxigênio⁷. Nesse contexto, é primordial a análise microbiológica para garantir sua qualidade e a segurança alimentar dos consumidores. Esta análise nos fornece informações sobre se há contaminações, qual o microrganismo presente e a quantidade, permitindo a elaboração de estratégias para prevenção, controle e/ou eliminação dos mesmos. Diante do exposto, este trabalho tem como objetivo demonstrar o resultado de análises microbiológicas realizadas em mortadelas fatiadas.

METODOLOGIA

Esse trabalho foi elaborado por revisão de literatura técnico-científica envolvendo artigos científicos publicados no período de 2019 a 2024, analisando e discutindo as informações coletadas referentes a análise microbiológicas de mortadelas fatiadas. O banco de dados utilizado foi o Google Acadêmico e Scielo.

Palavras Chaves: Mortadela fatiada, análise microbiológica e qualidade.

RESUMO DE TEMA

Os derivados cárneos vêm, ao longo dos anos, tornando-se cada vez mais presente no cardápio dos brasileiros, fator relacionado, principalmente, por ser um opção de proteína a baixo custo, além de ser um alimento que apresenta praticidade em seu preparo^{6,7,9}, sendo a mortadela um deles.

A mortadela é definida como um produto cárneo industrializado obtido de uma emulsão das carnes de uma ou mais espécies de animais de açougue, com inclusão ou não de toucinho e outros ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial de diferentes formas, submetido ao tratamento térmico adequado².

A comercialização pode estar comprometida em locais onde ocorrem falhas no setor de segurança sanitária e na qualidade do produto. A comercialização de forma inadequada representa risco potencial de infecção alimentar aos seus consumidores⁸.

Os embutidos fatiados necessitam de maiores cuidados, visto que sofrem excessiva manipulação, e apresentam uma maior superfície de contato com o oxigênio, o que favorece a contaminação por micro-organismos deteriorantes ou patogênicos⁷.

Dentre os mais importantes microrganismos causadores de infecções de origem alimentar, principalmente, os envolvidos na contaminação de produtos cárneos/embutidos, destacam-se a *Shigella spp.*, *Estafilococos aureus*, *Escherichia coli* e *Salmonella*⁸, dentre outros. Além da presença da *L. monocytogenes* um importante patógeno transmitido por alimentos, observou-se a presença em mortadelas comerciais bem como o impacto do processamento térmico e das condições de armazenamento na preservação e multiplicação desse organismo no alimento⁶.

Alguns estudos verificaram através da análise microbiológica pelo menos a presença de um tipo de microrganismo patogênico nas amostras^{1, 8, 10}, que podem trazer prejuízo à saúde humana. No entanto, apenas um estudo encontrou amostras dentro dos limites estabelecido pela legislação brasileira⁷, o que provavelmente se deve a uma melhor prática de manuseio do produto, mas, ainda insuficiente, já que na maioria das

amostras foi detectado a presença de coliformes termotolerantes e *estafilococos* coagulase positiva, que mesmo em níveis inferiores aos preconizados pela legislação vigente, podem indicar condições higiênicossanitárias inadequadas⁷.

Portanto, as análises microbiológicas são fundamentais para detectar produtos contaminados e verificar se as mortadelas fatiadas estão dentro dos limites estabelecidos para legislação brasileira^{2, 3, 4, 5}.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A qualidade microbiológica da mortadela fatiada é determinada pela implementação de medidas sanitárias durante todo o processo de produção. Nesse sentido, a fiscalização deve ser mais rigorosa, incentivando a adoção de boas práticas de manipulação e higienização correta dos funcionários e equipamentos, além dos cuidados com o armazenamento, para que seja possível fornecer um alimento com maior qualidade e segurança aos consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRADE, DHUELLY KELLY ALMEIDA. **Práticas de higiene, manipulação, armazenamento, distribuição e qualidade microbiológica de produtos fatiados prontos para o consumo comercializados na cidade de São Paulo/SP**. 2024. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2023. doi:10.11606/D.11.2023.tde-14032024-105913. Acesso em: 16 de abril de 2024.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa n. 4, de 05 de abril de 2000. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Mortadela**. Brasília, 2000. Disponível em <http://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/legislacoes/popup.php?action=view&idleg=662>. Acesso em 16 de abril de 2024.
- BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 724, DE 1º DE JULHO DE 2022. Publicada no DOU nº 126, de 6 de julho de 2022**. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_724_2022_pdf/33c61081-4f32-43c2-9105-c318fa6069ce. Acesso em: 13 abr. 2024.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA aprovado pelo Decreto nº 9.013**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 29 mar. 2017.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ofício-circular nº 005/2015/CGI/DIPOA/SDA. **Informações sobre Registro do Produto mortadela conservada em temperatura ambiente**. Brasília, 27 de julho de 2015. Acesso em 13 abr. 2024
- BERSOT, LUCIANO DOS SANTOS. **Frequência de Listeria monocytogenes em mortadelas e comportamento durante o processamento industrial e estocagem**. 2000. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000. Disponível em: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/9/9131/tde-02022009-223441/>. Acesso em: 11 abr. 2024.
- CARDOSO, J. R. ; FERREIRA, P. D. A. A. ; ANDRADE, . A. P. C. de . **Avaliação de indicadores higiênicossanitários em mortadelas fatiadas**. Revista do Instituto Adolfo Lutz - RIAL, [S. l.], v. 78, n. 1, p. 1–5, 2019. DOI: 10.53393/rial.2019.v78.35893. Disponível em: <https://periodicos.saude.sp.gov.br/RIAL/article/view/35893>. Acesso em: 13 abr. 2024.



XIII Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente

8. DOMINGUES, R. d. Q., BRANDÃO, M. R. S., COUTO, L. A., Sá, K. R. D., RAMOS, G. A., OLIVEIRA, E. D. H. D., ... & SANTOS, R. A. (2023). **Análise microbiológica da qualidade de mortadelas fatiadas comercializadas em supermercados no município de Guanambi/Bahia**. Brazilian Journal of Development, 9(4), 13080-13096. <https://doi.org/10.34117/bjdv9n4-035>. Acesso em: 13 abr. 2024.
9. MADRUGA, M. S. et al. **Produção de Mortadelas para agregação de valor à carne caprina**. Comunicado Técnico, Embrapa, p. 6, 2010. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/880113/producao-de-mortadelas-para-agregacao-de-valor-a-carne-caprina>. Acesso em: 16 de abril de 2024.
10. SILVA, BRUNA PENNAFORT GOMES DA; SOUZA, RAYSSA GONÇALVES DE; POMBO, CAROLINA RISCADO. **Isolamento de Enterococcus spp. de mortadela vendida fatiada em Niterói/RJ**. Biblioteca Virtual em Saúde, Revista: Hig. aliment, p. 2511-2515, 2019, Universidade Federal Fluminense/Brasil, Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/porta1/resource/pt/vti-2420>. Acesso em 12 abr.2024.

APOIO:



**Faculdade
Arnaldo**

Rede Verbita de Educação