

HIGIENE de alimentos

Por: Luiz Octavio Pires Leal, editor

Qualidade do leite obtido por ordenha manual

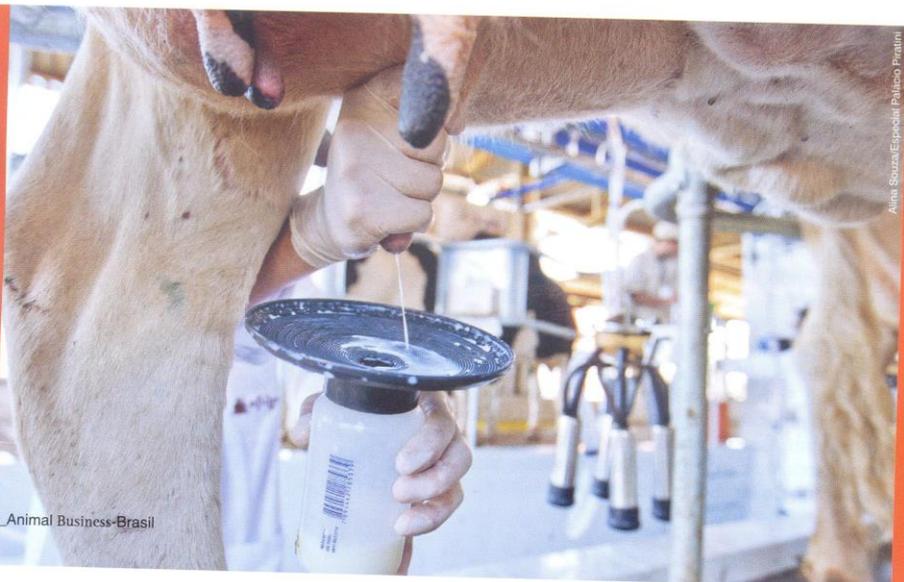
Com o objetivo de analisar a qualidade do leite cru obtido através de ordenha manual e sob refrigeração em freezer, contrário do preconizado pela Instrução Normativa 51, do Ministério da Agricultura, foram coletadas amostras de leite de uma propriedade no interior do estado de São Paulo durante a ordenha e refrigeração em latões plásticos e metálicos para contagem bacteriana total.

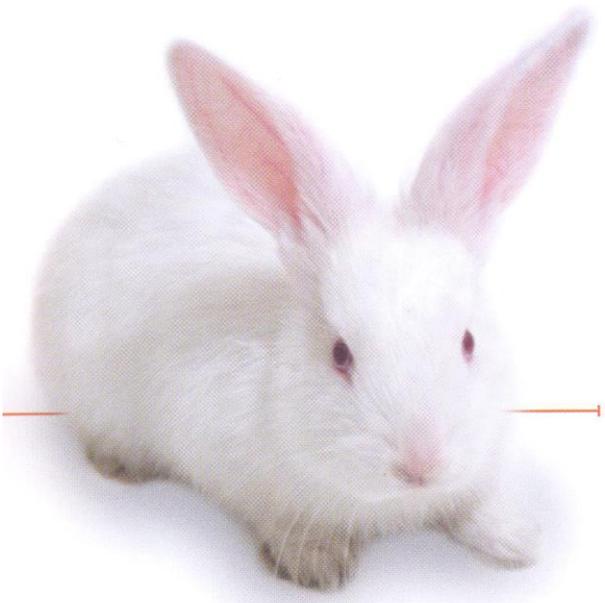
As análises foram realizadas no Laboratório de Fisiologia da Lactação/Departamento de Produção Animal da Escola Superior de Agronomia

Luiz de Queiroz (ESALQ /USP), em Piracicaba/SP. Os resultados apontaram CBT (Contagem Bacteriana Total) maior no latão de plástico em comparação com o latão metálico, assim como um tempo maior para que o leite atingisse 7º C no latão plástico.

Conclusão

Tempo assim como temperatura são fatores determinantes para a qualidade do leite e também que a adoção das boas práticas de ordenha e aplicação da Instrução Normativa 51 (ver Normativa atualizada), quanto ao armazenamento, são imprescindíveis na busca da melhora da qualidade do leite.





Qualidade da carne de coelho

A cunicultura vem crescendo no Brasil em virtude das oportunidades de lucro que essa atividade pode proporcionar.

Por meio da análise microbiológica de carne de coelho comercializada em cinco açougues de Curitiba (PR), avaliou-se a qualidade sanitária do alimento oferecido ao consumidor, conforme a legislação pertinente do Ministério da Agricultura e do Ministério da Saúde.

Todas as amostras de carne compradas para avaliação estavam dentro do prazo de validade e ostentavam o carimbo SIF (Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura).

O abatedouro fornecedor para os cinco açougues era o mesmo e as cinco amostras de carne de coelho examinadas apresentaram-se microbiologicamente aceitáveis.

Curiosidade

O curioso é que apesar disso os estabelecimentos vendedores no varejo apresentaram falhas no armazenamento inaceitáveis pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Absorção de água em carcaça de frango congelado

A qualidade da carne de frango está condicionada, entre outros critérios, à quantidade de água retida durante seu processamento. O trabalho de pesquisa realizado em São Luís (MA) foi do tipo transversal, experimental e observacional e objetivou estimar o índice de absorção de água em carcaças de frangos congeladas, sem tempero e com miúdos, comercializadas em supermercados daquela Cidade.

Avaliaram-se 47 carcaças das sete principais marcas comercializadas.

Utilizou-se o Teste de Gotejamento para estimar a quantidade de água absorvida pelas carcaças e adotou-se como referência de índice adequado de absorção de água valores de até 6% do peso líquido das carcaças.

Conclusão

Das sete marcas avaliadas, 71,4% estavam com porcentagem de água acima do preconizado.

Esta elevada prevalência de carcaças de frango com índices de absorção de água (acima de 6%) evidencia a ocorrência de fraude.

Fonte: Revista Higiene Alimentar

