

Projeto de Pesquisa Registrado – Resumo
Código 948

Coordenador (a): NORMA SUELY EVANGELISTA-BARRETO
(nsevangalista@ufrb.edu.br)

Título do projeto: CONDIÇÕES HIGIÊNICOSSANITÁRIAS DA CARNE BOVINA COMERCIALIZADA EM FEIRAS LIVRES NA REGIÃO DO VALE DO JIQUIRIÇÁ, BAHIA E O USO DE QUITOSANA COMO CONSERVANTE NATURAL

Processo: 23007.009869/2014-69 **Aprovação:** 30/07/2014

Área: CCAAB - Área 7: Produção Animal

Prazo de execução 03/01/2014 a 03/01/2016

Equipe executora:

Discentes

Alessandra Santana Silva - Microbiologia Agrícola

Resumo: Os produtos de origem animal adquiridos em feiras livres muitas vezes são comercializados em condições higienicossanitárias inadequadas, principalmente quando são expostos a temperatura ambiente. As feiras livres dos municípios do Vale do Jiquiriçá não são diferentes. Pois, além das inadequações estruturais e higiênicas, falta treinamentos eficazes capazes de convencerem os comerciantes da importância do controle higiênico-sanitário dos produtos. Apesar de muitos dos estabelecimentos apresentarem balcões refrigerados, ainda assim, os açougueiros expõem a carne à temperatura ambiente e ao alcance dos consumidores. A realização de estudos que avaliem a qualidade higienicossanitária e microbiológica das carnes comercializadas nesses ambientes, bem como o uso de antimicrobianos naturais que possam substituir ou reduzir a quantidade de conservantes químicos usados na indústria alimentícia, vem sendo realizados. Nos últimos anos, um antimicrobiano natural que tem se destacado é a quitosana, um polissacarídeo retirado do exoesqueleto de crustáceos que apresenta atividade antimicrobiana in vitro contra uma variedade de microrganismos de origem alimentar além de apresentar uma baixa toxicidade. Baseado nisso, este trabalho tem como objetivo avaliar as condições higienicossanitárias da carne bovina comercializada nas feiras livres de quatro municípios na região do Vale do



COORDENAÇÃO ACADÊMICA
NÚCLEO DE GESTÃO
DE ATIVIDADES DE PESQUISA



Jiquiriçá, Bahia, bem como testar o efeito da quitosana como antimicrobiano natural na conservação do alimento.

GIRLENE SANTOS DE SOUZA
Gestora de Pesquisa do CCAAB/UFRB