

**Título:** AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS DA CARNE BOVINA IN NATURA COMERCIALIZADA NA REGIÃO DO RECÔNCAVO BAIANO

**Código:** PF1001-2022

**Coordenador (a):** LUDMILLA SANTANA SOARES E BARROS

**Período de Execução:** Início: 01/03/2022 Fim: 01/03/2025

**Resumo:** Considerado um alimento altamente nutritivo e um dos mais consumidos, a carne apresenta características físico-químicas propícias ao desenvolvimento de microrganismos deteriorantes e patogênicos, sobretudo quando expostas a condições higiênico-sanitárias inadequadas de manipulação e comercialização. Tendo em vista a fiscalização deficiente sobre a prática de comercialização dos produtos de origem animal em mercados e feiras livres, somada a alta procura por esses produtos e a veiculação de agentes causadores das doenças de origem alimentar aos seres humanos, o presente estudo visa a avaliação da qualidade quanto aos parâmetros microbiológicos da carne bovina in natura, ofertada a venda em mercados e feiras livres no Recôncavo da Bahia.