

Título: Estudo da Qualidade da Higienização em Unidades de beneficiamento de carne na região de Feira de Santana.

Código: PF1021-2022

Coordenador (a): LUDMILLA SANTANA SOARES E BARROS

Período de Execução: Início: 01/03/2022 Fim: 31/12/2024

Resumo: O presente trabalho visa o levantamento de microrganismos presentes nos utensílios utilizados em unidades de beneficiamento de carne após a realização do processo de higienização, utilizando-se de diferentes princípios ativos comerciais como: quaternário de amônio, hipoclorito de sódio e ácido peracético na desinfecção química de unidades de beneficiamento na região de Feira de Santana, com isso pretende-se analisar a qualidade da higienização atual, e comparar com os métodos químico de desinfecção sob ação de diferentes princípios ativos. Avaliando a existência de microrganismos na superfície dos utensílios quando não realizado o procedimento de sanitização e comparar com a desinfecção pelo método químico com os swabs realizados em diversos pontos dos estabelecimentos dos equipamentos usados durante a manipulação da carne. Será realizada coleta das placas e em diferentes pontos, e avaliaremos os resultados para propor as melhores condições nos procedimentos de higienização nas unidades de beneficiamento de carne.