

## ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE HAMBURGUER DE TILÁPIA DO NILO (*Oreochromis niloticus*) E TRUTA ARCO-ÍRIS (*Oncorhynchus mykiss*)

Jéssica Carius Rodrigues da Silva<sup>1\*</sup>, Alice Marqui de Carvalho<sup>1</sup>, Marcus Vinícius Taveira<sup>1</sup>, Flávia Aline Andrade Calixto<sup>1,2</sup>, André Luiz Medeiros de Souza<sup>2,3</sup>, Cecília Riscado Pombo<sup>1</sup>

1. Centro Universitário Serra dos Órgãos (UNIFESO) – Teresópolis/RJ

2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ) – Niterói/RJ

3. Universidade Iguazu (UNIG) – Nova Iguaçu/RJ

\* e-mail: jessicacarius.vet@gmail.com

Tendo em vista a busca crescente por alimentos mais saudáveis, a proteína de pescado é uma excelente opção, pois se destaca nutricionalmente quando comparada à de outros alimentos de origem animal, sendo fonte de vitamina A e D, cálcio, fósforo, ferro, cobre e selênio. O pescado possui elevada taxa de ácidos graxos poli-insaturados, que são benéficos para a saúde humana e importantes para o processamento deste produto, além de conter todos os aminoácidos essenciais que o homem necessita. O hambúrguer é um alimento cárneo de rápido preparo, prático, saboroso e acessível, que vem sendo muito consumido pela população brasileira. Produzido a partir da proteína moída, moldado e submetido a armazenamento adequado, podendo ser congelado ou resfriado, o produto facilita o preparo e pode aumentar, conseqüentemente, o consumo de carne de peixe pela população. O objetivo deste trabalho foi elaborar hambúrguer de tilápia e hambúrguer de truta e avaliar a contagem de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas durante 70 dias de estocagem. Para a confecção do produto foram utilizados 1.220 kg de filé de truta e 1.200 kg de filé de tilápia. Os hambúrgueres foram preparados e temperados somente com sal e devidamente embalados e congelados. As análises de contagem de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas foram realizadas em triplicata de acordo com a IN nº 62/2003, num total de 14 amostras de hambúrguer: sete de tilápia e sete de truta, sendo as avaliações repetidas semanalmente no primeiro mês de estocagem e, após, quinzenalmente, totalizando 70 dias de estocagem congelado. De acordo com as análises, foi possível constatar que o crescimento microbiano no hambúrguer de truta foi baixo, mantendo-se estável nos primeiros 38 dias (entre  $2,4 \times 10^4$  UFC/g e  $7,4 \times 10^3$  UFC/g), e que no 51º dia houve um alto crescimento ( $4,8 \times 10^5$  UFC/g), diminuindo novamente no 70º dia ( $4,2 \times 10^3$  UFC/g). Já o hambúrguer de tilápia apresentou baixo crescimento microbiano nos primeiros 14 dias (entre  $4,2 \times 10^2$  UFC/g e  $2,9 \times 10^3$  UFC/g), aumentando consideravelmente no 21º dia ( $3,7 \times 10^4$  UFC/g), diminuindo novamente no 36º dia e se mantendo assim até o 70º dia (entre  $3,3 \times 10^3$  UFC/g e  $5,9 \times 10^3$  UFC/g). O crescimento variou de  $2,4 \times 10^4$  UFC/g a  $4,8 \times 10^5$  UFC/g no hambúrguer de truta e de  $4,2 \times 10^2$  UFC/g a  $3,7 \times 10^4$  UFC/g no hambúrguer de tilápia, sendo que a contagem do produto elaborado com truta se mostrou até dois logaritmos superior à obtida no produto de tilápia. A contagem de bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas, de ambos os produtos, não ultrapassou o limite de  $10^7$  UFC/g, estabelecido pela ICMSF (1986), indicando, assim, que estão aptos para consumo. Os resultados encontrados sugerem boa qualidade higienicossanitária da matéria-prima, além de boas práticas durante a manipulação e elaboração do hambúrguer. Recomenda-se a continuidade do estudo incluindo outros métodos de análise, tais como análises físico-químicas e sensoriais, para que se possa determinar com precisão a validade comercial do produto apresentado.

**Palavras-chave:** derivados de pescado, análise bacteriológica, bactérias heterotróficas aeróbias mesófilas