

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SALSICHAS A PARTIR DO RESÍDUO DA FILETAGEM DO SALMÃO, *Salmo salar* (LINNAEUS, 1758)

Ligia Caroline Dourado Salgado de Araújo Góes¹,
Janine Passos Lima da Silva², Angela Aparecida Lemos Furtado²

1. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Departamento de Tecnologia de Alimentos
Endereço/Address: Rodovia BR 465, km 7 - CEP: 23890-000 - Seropédica/RJ
2. Embrapa Agroindústria de Alimentos - Avenida das Américas, 29501 - Guaratiba, Rio de Janeiro/RJ
e-mail: angela.furtado@embrapa.br

O salmão é um alimento conhecido por seu elevado valor nutricional e seu sabor característico. A produção do salmão do atlântico em cativeiro e em larga escala tornou o seu consumo popularizado no Brasil, sendo uma das espécies de maior volume de importação. Sua principal forma de consumo é o filé, gerando uma quantidade considerável de resíduos. A utilização de coprodutos de pescado tem se mostrado uma alternativa de produção sustentável de produtos ricos nutricionalmente e com valor agregado. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica de salsichas produzidas com resíduos da filetagem de salmão. O resíduo, neste caso, o espinhaço, foi processado em despolpadeira de pescado da marca Mec Pescado (Marília/SP), com motor de 5,0 cv-60 Hz. A carne mecanicamente separada (CMS) obtida foi congelada. O surimi foi elaborado a partir da lavagem da CMS e da adição de crioprotetores, ou seja, 2% de cloreto de cálcio e 1% de sacarose. O surimi foi congelado até o momento de sua utilização. Foram elaboradas três formulações de salsicha: (1) CMS + filé; (2) surimi + CMS + filé e (3) surimi + filé. As matérias-primas cárneas foram pesadas, cominuídas e emulsionadas em *cutter* da marca Geiger (Pinhais/PR), modelo GUM12, 7 kg de capacidade, ainda congeladas, juntamente com os demais ingredientes, por cerca de cinco minutos até que a mistura se tornasse homogênea. Em seguida, as emulsões foram embutidas em tripas sintéticas de colágeno com 21 mm de diâmetro com auxílio de embutideira manual marca JAMIR. As salsichas foram amarradas manualmente com barbante de algodão, formando gomos de 20 cm cada um. Em seguida foi realizado o cozimento em vapor úmido, até a temperatura interna das salsichas atingir 72°C. As salsichas foram então resfriadas e as tripas, retiradas manualmente, sendo as salsichas embaladas a vácuo, identificadas e encaminhadas para a análise microbiológica. Os resultados indicaram ausência de *Salmonella* spp e valores de *Staphylococcus* coagulase positiva inferiores a $1,0 \times 10^1$ estimados e de Coliformes a 45°C menores que 3 NMP/g, portanto, dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente. De acordo com o padrão estabelecido pela Legislação Brasileira (BRASIL, 1997) para produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerados ou congelados, os limites de contaminação bacteriana são os seguintes: coliformes fecais, NMP máximo de 10^2 /g; Estafilococos coagulase positiva, máximo 5×10^2 UFC/g; *Salmonella*, ausência em 25 g de amostra, não havendo limites para coliformes totais e contagem total de bactérias aeróbias psicrotólicas. As metodologias empregadas no processamento das salsichas de salmão demonstraram ser eficientes na garantia da qualidade microbiológica de acordo com a legislação brasileira.

Palavras-chave: embutido, aproveitamento subproduto, segurança alimentar

Apoio financeiro: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES)