

AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA LAVAGEM NA DIMINUIÇÃO DA CARGA MICROBIANA DE PESCADA GOETE INTEIRA*

NEIVA, Cristiane Rodrigues Pinheiro¹, TOMITA, Rúbia Yuri¹, FURLAN, Érika Fabiane¹, MACHADO, Thais Moron¹, LEMOS NETO, Marildes Josefina¹, MENDONÇA, Clauzira Manoela²

¹ Pesquisador Científico - ULRTP/Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP. Av. Bartolomeu de Gusmão 192, Ponta da Praia, Cep 11030-906, Santos-SP, Brasil. (crpneiva@pesca.sp.gov.br)

² Aluna do curso de Oceanografia, estagiária bolsista, ULRTP/Instituto de Pesca, APTA, SAA, SP.

O pescado normalmente apresenta maior carga microbiana quando comparado a outros produtos cárneos, assim, o seu processo de lavagem utilizando agentes sanitizantes é muito importante, pois retarda o processo de deterioração. O estudo verificou a eficiência da lavagem na diminuição da carga microbiana do peixe denominado goete, pertencente à família Scianidae, inteiro resfriado, submetido a três tratamentos de lavagem distintos: A) cloro na concentração 5 ppm, por 1 min. (RIISPOA/MAPA); B) Ozônio a 2 ppm, por 6 min. e C) Ozônio a 2 ppm, por 10 min., tendo como controle peixes sem lavagem. Após os tratamentos, realizou-se avaliação microbiológica. Os resultados preliminares demonstram que comparado ao pescado sem lavagem, os peixes submetidos ao tratamento “B” apresentaram diminuição de 91% de coliformes termotolerantes e aproximadamente 40% de bactérias mesófilas, enquanto aqueles tratados com cloro (“A”) mantiveram a mesma proporção de coliformes totais e termotolerantes, porém apresentaram aumento de bactérias mesófilas de 2,9 para 4,6 UFC.g⁻¹. No tratamento “C” houve diminuição de 80% dos coliformes termotolerantes, enquanto coliformes fecais ficaram abaixo do limite de detecção do método e bactérias mesófilas aumentaram de 2,9 para 3,6 UFC.g⁻¹. Os resultados de *Salmonella* sp. e estafilococos coagulase positiva apresentaram-se em concordância com a legislação (RDC12/01 ANVISA) em todos os tratamentos. Preliminarmente, concluiu-se que a lavagem com água ozonizada a 2 ppm com exposição de 6 min. (tratamento “B”) foi mais eficiente em relação à diminuição de microorganismos potencialmente patogênicos.

Palavras-Chave: Qualidade do Pescado, ozônio, sanitizante, avaliação microbiológica.

* Projeto financiando por Brasil Ozônio/CNPq.