

AValiação DA TEMPERATURA DE PRODUTOS CÁRNEOS EXPOSTOS NA ÁREA DE VENDAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS VAREJISTAS

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SANTOS; Francielly Macario dos¹, DUTRA; Daniel Rodrigues Dutra², CAYLLAHUA; Erick Alonso Villegas³, CAVALCANTI; Érika Nayara Freire⁴, BORBA; Hirasilva⁵

RESUMO

A carne refrigerada constitui grande parte dos produtos perecíveis de origem animal disponíveis nas prateleiras dos supermercados. Porém, a temperatura de armazenamento desses produtos crus na área de vendas, muitas vezes não atende aos parâmetros considerados ideais para manutenção de sua qualidade. Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar a temperatura das carnes refrigeradas fracionadas, expostas na área de vendas de estabelecimentos comerciais varejistas. Foram aferidas as temperaturas das carnes bovina, suína e de frango em seus respectivos balcões expositores (refrigerados e abertos), com auxílio do termômetro infravermelho digital Fluke 59 MAX, por um período de seis semanas, em três supermercados multinacionais varejistas, localizados na cidade de Ribeirão Preto, SP, identificados genericamente como A, B e C, em três diferentes tempos (7h, 14h e 20h), distribuídos em esquema fatorial 3x3x3 (carne x supermercado x hora). As médias dos resultados foram comparadas pelo teste Tukey a 5% de probabilidade. Não houve diferença significativa relacionada aos tipos de carne e aos diferentes estabelecimentos, entretanto, houve diferença ($p < 0,05$) entre os tempos avaliados. Às 20h, a temperatura foi significativamente maior ($5,46^{\circ}\text{C}$) em comparação aos tempos 7h ($4,60^{\circ}\text{C}$) e 14h ($5,32^{\circ}\text{C}$), os quais não diferiram estatisticamente entre si. Não houve interação significativa entre o tipo de carne, supermercado e tempo. A temperatura das carnes, de maneira geral, foi maior no período da noite, provavelmente por conta da manipulação dos produtos pelos clientes durante todo o dia e pelo maior tempo de exposição à temperatura ambiente, por meio de um gradiente de pressão positivo em relação aos balcões. Segundo a Instrução Normativa DIVISA/SVS N° 4/2014, as carnes bovina, suína e de frango refrigeradas, assim como seus produtos manipulados crus, devem ser armazenadas em temperatura máxima de 4°C . Sendo assim, ao considerarmos tais recomendações, foi possível observar a ocorrência de nãoconformidades nos três supermercados avaliados, ao apresentarem temperatura superior a 4°C para as carnes cruas refrigeradas, representando potenciais riscos à saúde do consumidor, já que suas propriedades físicas e químicas poderiam ser alteradas, comprometendo, portanto, sua qualidade microbiológica e tecnológica. Dessa forma, fica evidente a necessidade de adoção de medidas de controle da temperatura de armazenamento da carne refrigerada na área de vendas, para que esta seja exposta adequadamente nos estabelecimentos comerciais varejistas ao longo do dia, bem como da intensificação de fiscalização, auditorias interna e externa, para vigilância da qualidade dos produtos cárneos oferecidos ao consumidor.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal; Carne; Não-conformidades; Qualidade da carne; Temperatura de armazenamento

¹ Graduanda em ciências biológicas - Faculdade de Educação São Luís, fran-macario@hotmail.com

² Pós-graduando – FCAV/UNESP, danielrdutra@hotmail.com

³ Pós-graduando – FCAV/UNESP, evillegasc22@gmail.com

⁴ Pós-graduando – FCAV/UNESP, erikanayarac@gmail.com

⁵ Docente – FCAV/UNESP, hirasilva.borba@unesp.br