

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE DE JACARÉ-AÇU (*MELANOSUCHUS NIGER*) EM SISTEMA DE MANEJO COMUNITÁRIO NA RESERVA DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL MAMIRAUÁ

30° Zootec, 1^a edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

MACIEL; Joice Cleide Toga ¹, BARROS; Ana Paula Campos², SILVA; Fernanda Pereira ³, FRANCO; Diogo de Lima ⁴

RESUMO

Na Amazônia, o jacaré-açu (*Melanosuchus niger*) é uma das principais espécies exploradas como fonte de subsistência e renda. Apesar da caça em grande escala no passado, houve recuperação da população de jacarés-açu da Reserva de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (RDSM), indicando a possibilidade de um sistema de manejo extensivo comunitário. Em 2020 foi realizado o primeiro manejo de acordo com a legislação estadual do Amazonas, utilizando um abatedouro com selo de inspeção estadual. A análise de qualidade microbiológica é uma ferramenta importante para o manejo extensivo, pois produtos de origem animal são veículos potenciais de patógenos e deve haver garantia na qualidade sanitária da carne de jacarés de vida livre que estão sendo comercializados. Assim, o objetivo deste estudo foi avaliar a qualidade microbiológica da carne de jacaré-açu (*Melanosuchus niger*) obtida do manejo na RDSM. Foram coletadas 10 amostras de músculo da cauda de 28 jacarés-açu abatidos na RDSM em 2020. As análises de qualidade consistiram na contagem de microrganismos aeróbicos mesófilos seguindo a metodologia indicada pela Instrução Normativanº 62/2003. Contagens de coliformes totais, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e detecção de *Salmonella sp.* foram realizadas pelo método Petrifilm™ (3M). Para a interpretação dos resultados foram utilizados os parâmetros microbiológicos sanitários para pescado de acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (RDC nº12/2001). A média de mesófilos foi de 9,20x10⁴ UFC/g, sendo inferior ao valor encontrado na carne de pirarucu (*Arapaima gigas*) (2,72x10⁷ UFC/g) de sistema de manejo extensivo da mesma região, beneficiado em estrutura flutuante tradicional de madeira sem serviço de inspeção, e superior ao valor da carne de jacaré-do-Pantanal (*Caiman yacare*) (2,30x10³ UFC/g) de sistema intensivo. Não há padrão estabelecido para esse microrganismo na legislação brasileira, entretanto, a International Commission on Microbiological Specifications Foods (ICMSF) estabelece o valor de 107 UFC/g. O valor médio para coliformes totais foi de 1,49x10² UFC/g, semelhante ao encontrado para pirarucu (5,0x10² UFC/g), inferior ao valor para jacaré-do-Pantanal (0,39x10³ UFC/g) e ao estabelecido pelo ICMSF (103 UFC/g). O grupo de bactérias mesófilos e coliformes totais atua no processo de deterioração dos alimentos, causando alteração de características organolépticas e uma alta contagem sugere uma má qualidade sanitária do alimento. A média de *S. aureus* (1,73x10² UFC/g) está de acordo com o limite preconizado para pescado (103 UFC/g), valores semelhantes foram encontrados para pirarucu (1,6x10³ UFC/g) e para jacaré-do-Pantanal (2,05x10³ UFC/g). Em nenhuma amostra foi detectada a presença de *Salmonella sp.* ou *E. coli*, atendendo à legislação. Esse grupo de bactérias patogênicas são as principais causadoras de doenças transmitidas por alimentos e sua presença está ligada a má higiene no processo de produção e manipulação. Esses resultados mostram que a carne de jacaré-açu de um sistema de manejo extensivo comunitário na RDSM está dentro dos padrões microbiológicos exigidos pela legislação, indicando a eficiência higiênico-sanitária no processo de produção. Essas informações contribuem na elaboração de protocolos de boas práticas de fabricação e manipulação voltados a realidade local na RDSM.

¹ Instituto Mamirauá, joice.macielli@gmail.com

² Instituto Mamirauá, anapaula.cb@gmail.com

³ Instituto Mamirauá, fesilipebio@gmail.com

⁴ Instituto Mamirauá, diogolimazoo@gmail.com

PALAVRAS-CHAVE: Ciéncia e tecnologia de produtos de origem animal, qualidade sanitária, manejo extensivo, jacarés de vida livre