

**A Ciência e os caminhos do desenvolvimento**

**Linguiça frescal suína com adição de gengibre (*Zingiber officinale*)  
em pó: qualidade microbiológica**

*Suelen Soares Pains, Lohany Pedrosa Mateini Silveira, Kátia Yuri Fausta Kawase, Paula  
Aparecida Martins Borges Bastos*

A linguiça frescal suína é um embutido cárneo com alto consumo no Brasil. Devido à alta produção de carne suína, há forte demanda ao processamento com intuito de prolongar sua vida útil. O controle da deterioração nesse produto e de intoxicações por *Clostridium botulinum* é feito com aditivos sintéticos como nitrito e nitrato (sais de cura) que, em longo prazo, devido à sua toxicidade, podem causar danos à saúde por formar compostos que apresentam efeitos carcinogênicos, teratogênicos e mutagênicos. O gengibre apresenta compostos antimicrobianos comprovados e podem ser alternativas para esses aditivos. Esta pesquisa objetivou avaliar atividade antimicrobiana do gengibre em pó na linguiça frescal suína comparativamente aos aditivos nitrito e nitrato de sódio. Foram realizados 4 tratamentos: uma controle (sem aditivo), duas com gengibre em pó a 0,1% e 1% e, uma com nitrito e nitrato de sódio a 0,1%. Foi feito o acompanhamento dos padrões microbiológicos das amostras para requisitos pela RDC nº 12/2001/ANVISA, nos tempos 0 e 28 dias. O acompanhamento da vida útil do produto foi realizado nos tempos 0, 7, 14, 21 e 28 dias através da avaliação de heterotróficos aeróbios mesófilos. Observou-se que as amostras contendo gengibre em pó tiveram a mesma contagem de mesófilos que a formulação sem conservadores em todos os tempos analisados, mostrando que nas concentrações utilizadas, o gengibre em pó não conteve o crescimento microbiano no produto. Todas as amostras estavam em conformidade com os padrões microbiológicos estabelecidos na RDC 12/2001/ANVISA, entretanto contagens de até 8 ciclos log de mesofílicos foram avaliadas nas amostras com nitrito e nitrato em 14 dias e nas outras amostras em 7 dias. Portanto, nas condições avaliadas, o gengibre em pó, mesmo em concentrações 10 vezes maiores que as utilizadas para nitrito e nitrato de sódio, não apresentaram controle microbiano nas amostras de linguiça frescal suína. Esse fato pode estar relacionado a perda de compostos ativos antimicrobianos durante a desidratação do gengibre, por isso sugere-se aplicações posteriores de extrato ou óleo essencial no produto avaliado.

Palavras-chave: Nitrito e nitrato, Conservadores naturais, Análise microbiológica.

Instituição de fomento: IFFluminense