

CERCETĂRI PRIVIND MICROBIOTA CĂRNII REFRIGERATĂ

Grigore PLĂCINTĂ

Departamentul Siguranța Alimentelor și Sănătate Publică, grupa MV-171, Facultatea Medicină Veterinară,
Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova

Autorul corespondent: Grigore Plăcintă, e-mail: placintaaa@gmail.com

Coordonator științific: Golban Rita, dr., conf. univ., Facultatea Medicină Veterinară, UTM

Cuvinte cheie: microfloră bacteriană, bacterioscopie, bacteriologie, sortimente de carne.

Controlul riguros al echilibrului între condițiile oferite de aliment și mediu, procesare și gradul de contaminare reprezintă garanția guvernării microbiologice a alimentului. Alterarea microbiană a alimentelor, respectiv a cărnii, este un proces competitiv între bacterii, iar alterarea microbiologică frecvent are loc sub acțiunea unui anumit grup sau asociații bacteriene. În cazul cărnii refrigerate, păstrată în condiții de aerobioză, putrefacția superficială este tipul de alterare cel mai frecvent, cauza principală fiind multiplicarea excesivă a bacteriilor din asociația *Pseudomonas - Acinetobacter - Moraxella*, singură sau împreună cu alte specii din cele mai diverse grupe taxonomice. Dominația acestor bacterii psihrofile aerobe devine mai pregnantă pe măsură ce păstrarea la temperatura de refrigerare progresează și numărul total de bacterii pe unitatea de suprafață crește. Obiectivul principal a cercetărilor reflectate în studiul de față constă în studierea unor particularități microbiologice ale unor sortimente de carne refrigerată și evaluarea calitativă microbiologică a microflorei acestora [1].

Studiul microbiotei sortimentelor de carne s-a efectuat după conduita bacterioscopică și pasajele de laborator microbiologice clasice. Investigațiile microbiologice au fost efectuate pe sortimente de carne de vită și porc comercializate la piață pe perioade diverse de refrigerare. Pentru cercetări s-au recoltat prelevate din sortimentele de carne, care s-au investigat privind determinarea prezenței microflorei superficiale și a profunzimii maselor musculare.

Evaluările microbiotei bacteriene superficiale a sortimentelor de carne comercializată la piață după 12 și 24 ore refrigerare a constatat valori semnificative a numărului de colonii microbiene caracteristice acestor perioade fiind cuprinse între 2-5 colonii a microflorei superficiale în prelevate carne vită și 4-8 colonii microbiene caracteristice cărnii de porc în perioadele de 12 și 24 ore de refrigerare. Microflora profunzimii mușchilor după 12 și 24 ore refrigerare a prezentat variații de 2-3 colonii microbiene după 12 ore refrigerare în prelevatele din carne de vită și 3-4 colonii microbiene în prelevatele de carne după 24 ore refrigerare. Prin urmare, în aspect comparativ indicii cărnii de vită la toate etapele de investigare a microflorei bacteriene denotă valori mai mici comparativ indicilor cărnii de porc.

În concluzie se poate de afirmat, că cercetările microbiologice a sortimentelor de carne refrigerată în diverse perioade de comercializare a relevat prezența microflorei bacteriene saprofită constituită din coci care nu prezintă risc de producere a toxicoinfecțiilor la consumatorii publici.

Produsele alimentare au fost apreciate de calitate, datorită microbiotei bacteriene normale, privind aspectele calitative, care corespund cerințelor de siguranță alimentară și de comercializare.

Mulțumire: Autorul mulțumește conducătorului științific, doamnei Golban Rita dr., conf.univ., pentru sprijinul și îndrumările acordate pe parcursul investigațiilor microbiologice.

Referințe:

1. FIȚ, N. *Microbiologie generală*. Cluj-Napoca: Academic Pres, 2015, 248 p.