

OLIVEIRA, Leandro Romanelo de. Micro-organismos patogênicos e controle microbiano em carne de origem bovina. Bragança Paulista, SP: FESB, 2014. (IMPRESSO)

RESUMO

O consumo de carne existe há muitos mil anos, na Europa antiga já se criava animais para a alimentação, no Brasil os colonizadores trouxeram gado para poder criar e servir de alimento para eles, mais teve grande aumento no século XIX com o processo de urbanização. No Brasil o consumo de carne bovina é que tem o maior consumo quando comparado com as outras carnes e também é uns dos maiores criadores de gado do mundo. Por esse motivo, a indústria de carne tem procurado produzir produtos que não tenham contaminação de micro-organismos que possam trazer dano à saúde de seus consumidores. Esse trabalho visa mostrar o perigo do consumo de carne que esteja contaminada ou seu armazenamento, manipulação inadequada, transporte inadequado e animais doentes. Mostra também os microrganismos mais perigosos para a saúde dos seres humanos, também mostra a correta manipulação desde do abate até chegar às embalagens para venda comercial.