



Realização:



Apoio:



XVII CIC
X ENPOS

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

Análise microbiológica de presunto comercializado na cidade de Pelotas/RS.

Autor(es): GOMES, Melina da Silva Mesquita; IGLESIAS, Mariana Almeida; FERNANDES, Igor; GAMA, Anelize Cardoso, SERPA, Rosana; RIBEIRO, Gladis Aver.

Apresentador: Melina da Silva Mesquita Gomes

Orientador: Gladis Aver Ribeiro

Revisor 1: Dulce Blum Menezes

Revisor 2: Helen Silveira Coimbra

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

A contaminação microbiana dos alimentos é um dos principais problemas de saúde pública atualmente. O patógeno *Staphylococcus aureus* é comumente encontrado em alimentos cuja contaminação ocorre geralmente pelos manipuladores, pois está presente na microbiota da pele e mucosas dos mesmos. Em condições favoráveis, o microrganismo multiplica-se no alimento, produzindo as enterotoxinas, sem que sejam alterados a cor, o aroma e o sabor. A ingestão destas enterotoxinas causa a intoxicação alimentar, esta doença se caracteriza por vômitos e diarreia que se iniciam aproximadamente 2 horas após a ingestão do alimento e permanecem no indivíduo durante algumas horas, porém na maioria dos casos o paciente se recupera sem grandes conseqüências. *Staphylococcus coagulase positiva* são microrganismos de importância em alimentos por apresentarem risco à saúde pública pela produção das enterotoxinas e formação de coágulos à volta destas bactérias o que dificulta o seu reconhecimento pelas células do sistema imunitário. Em vista disso, é necessário o controle sanitário dos alimentos, pois embora o microrganismo seja destruído pelo cozimento do alimento, a enterotoxina presente no mesmo não é destruída após este processo. Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a presença de *Staphylococcus coagulase positiva* em amostras de presunto comercializados em diferentes estabelecimentos de distintas regiões na cidade de Pelotas/RS. A detecção de *Staphylococcus spp.* foi realizada com semeadura em Brain Heart Infusion (BHI) acrescido com NaCl a 10%, pela técnica do Número Mais Provável (NMP), que determina o número aproximado de contaminantes no alimento. Os resultados observados demonstraram até o momento, que das doze amostras testadas, todas (100%) apresentavam resultados positivos ao teste de coagulase, sendo que 4 (33%) destas apresentaram níveis de contaminação acima de 10^2 UFC.g⁻¹, estando impróprios para o consumo de acordo com os critérios da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA).