



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

## QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO AMBIENTE DE ÁREAS DE CRIAÇÃO E MANEJO DO BIOTÉRIO CENTRAL

**Autor(es):** STEURER, Fabiane; CASALINI, Júlia; ARAÚJO, Paula Ferreira; AMADO, Milton Oliveira; RODRIGUES, Rosane da Silva; MACHADO, Mirian Ribeiro Galvão

**Apresentador:** Fabiane Steurer

**Orientador:** Mirian Ribeiro Galvão Machado

**Revisor 1:** Leonor Almeida de Souza Soares

**Revisor 2:** Josiane Freitas Chim

**Instituição:** Universidade Federal de Pelotas

### Resumo:

O ar ambiente contém naturalmente diferentes espécies de bactérias, fungos, leveduras, algas, protozoários e vírus. É um veículo de contaminação, contendo flora inespecífica, porém mantém uma grande variedade de microrganismos em suspensão, presentes através da poeira e partículas líquidas. Os ambientes onde são mantidos os animais são de extrema importância, pois os mesmos reagem diretamente a fatores internos e externos, afetando o padrão de qualidade dos animais. Neste contexto, avaliou-se microbiologicamente a qualidade do ar de seis ambientes do Biotério Central (UFPel), citando-se sala de criação de hamsters, camundongos, ratos, corredores de acesso e sala de lavagem. Foram coletadas amostras, em duplicata, dos ambientes em diferentes dias conforme as atividades realizadas. Considerou-se o dia com maior movimentação dos animais, em virtude das trocas das camas, como dia sujo (DS) e aquele sem troca como dia limpo (DL). Foram quantificados microrganismos aeróbios mesófilos totais e fungos filamentosos e leveduras, empregando os meios de cultura Agar padrão para contagem (PCA) e Agar batata dextrose (BDA), respectivamente. Utilizou-se a técnica de sedimentação, através da exposição das placas de Petri (área de 55 cm<sup>2</sup>) ao ambiente por 15 minutos. Após, estas foram acondicionadas em caixas isotérmicas, sendo transportadas imediatamente ao laboratório de Microbiologia de Alimentos, do Departamento de Ciência dos Alimentos para análise. As placas contendo os meios PCA e BDA foram incubadas a 37°C/48 horas e 25°C/120 horas, respectivamente. Terminado o período de incubação procedeu-se a contagem das colônias e o resultado foi expresso em UFC/cm<sup>2</sup>/semana. Os resultados revelaram grande variabilidade nas contagens nos diferentes ambientes, onde bactérias aeróbias mesófilas variaram de 30 a 294 UFC/cm<sup>2</sup>/semana e 24 à 504 UFC/cm<sup>2</sup>/semana para DL e DS, respectivamente. Quanto aos fungos filamentosos e leveduras houve variação de 30 à 438 UFC/cm<sup>2</sup>/semana e 258 à 1500 UFC/cm<sup>2</sup>/semana para DL e DS, respectivamente. Através dos resultados obtidos constatou-se a presença em números mais elevados de fungos filamentosos e leveduras, nos diferentes dias de coleta, sendo mais expressiva no dia sujo (DS). O presente fato pode ser relacionado a maravalha da cama dos animais, maior movimentação no ambiente e transferência através da poeira. Fica evidente a necessidade de avaliação periódica dos diferentes ambientes, prevendo um monitoramento na qualidade do ar ambiente.