



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

CLOSTRÍDIOS SULFITO REDUTORES EM LINGÜIÇAS FRESCAIS E MORCELAS PRODUZIDAS NO SUL DO RIO GRANDE DO SUL

Autor(es): PRATES, Denise da Fontoura; CAMACHO, Natália Neutzling; LIMA, Andréia Saldanha; SILVA, Wladimir Padilha

Apresentador: Natália Neutzling Camacho

Orientador: Wladimir Padilha da Silva

Revisor 1: Marcelo Mendonça

Revisor 2: Caroline Peixoto Bastos

Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Resumo:

O gênero *Clostridium* é composto por várias espécies, e cada uma delas é caracterizada por possuir um conjunto de fatores de virulência distinto. Dentre essas espécies, destaca-se o grupo dos Clostrídios sulfito-redutores, que se caracteriza por reduzir o sulfito a sulfeto de hidrogênio (H₂S) a 46°C. Sua aplicação na análise de alimentos é oferecer uma indicação simples e rápida da potencial presença de *Clostridium perfringens* e *Clostridium botulinum*, duas espécies capazes de causar Doenças Transmitidas por Alimentos. Dentre os alimentos mais frequentemente associados à toxinfecções alimentares causadas por esses microrganismos estão os produtos cárneos, incluindo embutidos como salsichas e lingüiças. A investigação nesses alimentos torna-se de grande importância, uma vez que a formação de esporos por estas bactérias, e sua ubiquidade, permite sua sobrevivência nas condições de processamento e, durante o armazenamento, desde que outras condições intrínsecas permitam, pode ocorrer a germinação desses esporos, e multiplicação das células vegetativas, com produção das toxinas, no caso de *C. botulinum*, ou atingindo a dose infecciosa, no caso de *C. perfringens*. De acordo com o exposto, o objetivo do trabalho foi avaliar a presença de Clostrídios sulfito-redutores (CSR) em 101 amostras de lingüiça frescal e de morcelas, produzidas no sul do Rio Grande do Sul. As análises foram realizadas de acordo com a metodologia descrita pela American Public Health Association (APHA, 2001), envolvendo a quantificação de CSR por contagem direta em placas de ágar Triptose Sulfito Cicloserina (TSC), que foram incubadas a 46°C por 24 horas sob anaerobiose. Das 85 amostras de lingüiça frescal e 16 amostras de morcela analisadas, 100% encontravam-se de acordo com os padrões preconizados pela RDC nº 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), cujo limite de contagem máxima para esse grupo é de 3x10³ UFC g⁻¹ para os alimentos em questão. Portanto, todas as amostras foram classificadas, de acordo com a legislação vigente, como próprias para o consumo humano.