



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

Pesquisa de bactérias psicrófilas deteriorantes em presunto comercializado na cidade de Pelotas/RS.

Autor(es): GOMES, Melina da Silva Mesquita; IGLESIAS, Mariana Almeida; FERNANDES, Igor; 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:

Atualmente, um dos principais problemas de contaminação dos alimentos ocorre em virtude da presença de microrganismos deteriorantes. Esta contaminação provoca alterações organolépticas nos alimentos, diminuindo o tempo de “vida-de-prateleira” e tornando os alimentos inaceitáveis do ponto de vista dos consumidores. Este repúdio, apesar de muitas vezes não ser prejudicial à saúde, gera perdas econômicas em larga escala. A deterioração bacteriana pode ocorrer pela presença de bactérias psicrófilas, as quais se desenvolvem em alimentos resfriados a 7°C, ou seja, na temperatura da geladeira. Essa deterioração ocorre principalmente pela contaminação devido a condições higiênico-sanitárias precárias e ineficaz sistema de armazenamento do alimento. Portanto, o objetivo do presente estudo foi avaliar a concentração de bactérias psicrófilas em amostras de presunto comercializadas na cidade de Pelotas/RS. Foram avaliadas 4 amostras de 3 estabelecimentos de distintas regiões, totalizando 12 amostras, coletadas no período de um mês. A técnica utilizada foi a de Contagem Total de Colônias em Ágar Para Contagem (APC), diluições foram feitas de 10⁻¹ a 10⁻⁴, em Água Peptonada Estéril. Alíquotas de 0,1 mL de cada diluição por amostra foram semeadas na superfície do ágar e espalhada com Alça de Drigalski estéril. As placas foram então incubadas durante sete dias a 7°C. Após este período, foi realizada a contagem total das colônias nas placas. Das doze amostras testadas, todas apresentaram contaminação por bactérias psicrófilas, sendo que o estabelecimento que apresentou maior índice teve valor médio de contagem de colônias de 4,5x10⁶ UFC.g⁻¹ de alimento. A amostra que apresentou menor índice de contaminação teve valor médio de contagem de 2x10² UFC.g⁻¹ de alimento. Estes dados permitem sugerir uma contaminação microbiana de psicrófilas nas amostras que podem ser capazes de comprometer o tempo de validade das mesmas, acarretando perdas econômicas, já que não há nenhum valor mínimo de contaminação estabelecido pela Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), por não serem microrganismos patogênicos ao homem. Novas avaliações serão realizadas para identificação microbiológica através de provas bioquímicas com uma maior quantidade de amostras, em maiores intervalos de tempo, que possibilitarão indicar a qualidade desse alimento.