

C. Ciências Biológicas - 10. Microbiologia - 3. Microbiologia

Estudo da microbiota de linguiças suínas frescas industriais com registro no Sistema de Inspeção Federal

Lilian Patrícia da Cruz, bolsista PIBITI/CNPq - DBI¹
Amanda Rejane Alves de Ávila, bolsista Capes - DCA¹
Sarita Soraia de Alcântara Laudares, bolsista PIBIC/CNPq-DBI¹
Simone Cristina Marques, bolsista Capes -DBI¹
Francesca Silva Dias, bolsista MAPA - DBI¹
Rosane Freitas Schwan²

1. Universidade Federal de Lavras
2. Professora Adjunto - Departamento de Biologia- UFLA

RESUMO:

Os produtos cárneos estão entre os alimentos que mais preocupam os serviços de Saúde Pública, uma vez que constituem um excelente substrato para a multiplicação microbiana. Dentre esses produtos, a linguiça, é um dos embutidos mais consumidos, podendo apresentar alto risco microbiológico, devido à intensa manipulação durante a fabricação. O objetivo da pesquisa foi avaliar o perfil microbiológico de linguiças suínas frescas com registro no Sistema de Inspeção Federal. As 15 amostras de linguiças foram adquiridas nas cidades de Lavras, São João Del-Rei, Betim e Belo Horizonte (MG). Os microrganismos pesquisados foram: coliformes totais e termotolerantes, *Escherichia coli*, *Staphylococcus* spp. e *Clostridium perfringens*. As análises foram realizadas pesando-se, asepticamente, 25 g de linguiça e adicionando-se a 225 ml de água peptonada. Em seguida, diluições decimais seriadas foram realizadas. Nos testes presuntivos de coliformes totais foi utilizado caldo Lauril Sulfato Triptose, com incubação a 37°C/24-48h. A prova confirmativa para coliformes totais foi realizada em caldo Verde Brilhante Bile 2%, com incubação dos tubos a 37°C/24-48h. No teste de coliformes termotolerantes utilizou-se caldo E. coli (EC), com incubação a 44,5°C/24h, em banho-maria. Dos tubos positivos de caldo EC, uma alçada foi estriada em ágar eosina azul de metileno, as placas incubadas 37°C/24h. O inoculação na superfície do ágar Baird Parker foi empregado na enumeração de *Staphylococcus* sp., com incubação das placas a 37°C/24-48h. A enumeração de *C. perfringens*, ocorreu por plaqueamento em superfície do ágar triptose sulfato cicloserina, com incubação a 37°C/18-24h, em atmosfera anaeróbia. Coliformes totais foram encontrados com valores máximos >1,1 x10³ NMP/g em 2 amostras e coliformes termotolerantes em uma amostra. A presença de *E. coli* foi detectada em 10 amostras. *Staphylococcus* spp. esteve presente em 10 das 15 amostras, apresentando um valor máximo de 1,62 x 10⁴ UFC/g. *C. perfringens* não apresentou crescimento em nenhuma das amostras avaliadas. Pôde-se concluir, que alimentos inspecionados por órgãos federais não são necessariamente isentos de contaminação por bactérias patogênicas. Dessa forma, a inspeção federal de estabelecimentos pode não garantir a inocuidade do alimento, sendo fundamental a adoção de boas práticas de fabricação pelos frigoríficos processadores.

Instituição de Fomento: Capes, CNPq, MAPA

Palavras-chave: linguiças suínas, bactérias patogênicas, Sistema de Inspeção Federal.