

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Deteção da presença de Salmonella em gelatina suína através do método convencional e Singlepath®

Andressa Maria Gaio, Eliane Redin, Sheila Mello da Silveira
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Tecnologia de Alimentos
E-mail de contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

Atualmente as empresas de alimentos estão se preocupando muito em relação ao tempo necessário para a liberação de seus produtos aos clientes, tornando-se necessárias análises laboratoriais que diminuam o tempo de espera destes produtos e aumentem a rapidez na obtenção do resultado. Sabe-se que uma das espécies bacterianas que mais causam surtos de toxi-infecções transmitidas por alimentos é a Salmonella sp. Um produto muito rico em nutrientes e proteína, e muito suscetível a alterações microbiológicas é a gelatina, utilizada em diversas áreas fabris e de diferentes formas. Por consequência, este produto deve estar de acordo com padrões microbiológicos da legislação vigente e ser inócua à saúde humana. O objetivo do presente estudo foi avaliar a adequabilidade do método rápido Singlepath® para a deteção de Salmonella sp. em gelatina suína, em comparação ao método convencional, utilizando-se amostras artificialmente contaminadas com diferentes níveis de inóculo e também amostras isentas de contaminação artificial. Ao longo do estudo foram analisadas 25 amostras diferentes de gelatina suína. As amostras foram divididas em 5 grupos, sendo que três grupos foram inoculados com Salmonella Enteritidis em diferentes níveis de contaminação (baixo, médio e alto), um grupo foi inoculado com Escherichia coli a 1×10^6 UFC/mL, a fim de constituir um controle negativo, e o último grupo não foi contaminado artificialmente. Em todas as amostras artificialmente contaminadas com Salmonella foi detectada a presença deste microrganismo, pelos dois métodos avaliados. No grupo inoculado com Escherichia coli não houve presença de Salmonella, confirmando o controle negativo para os métodos testados, e o grupo de amostras que não sofreu contaminação artificial apresentou ausência de Salmonella pelos dois métodos utilizados. A partir dos resultados obtidos, conclui-se que o método rápido Singlepath® Salmonella se mostrou adequado para a deteção de Salmonella em gelatina suína, em comparação ao método convencional, com níveis baixos, médios e altos de contaminação.

Palavras-chave: Métodos rápidos. Análise microbiológica. Salmonella.

