

AVALIAÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DE *Salmonella* spp. EM CARNE DE FRANGO COLONIAL COMERCIALIZADA EM JOAÇABA, SC, BRASIL.

PELEGRIN, Viviane de¹; DEGENHARDT, Roberto¹

¹Laboratório de Bioprocessos. Curso de Ciências Biológicas, UNOESC

A qualidade microbiológica da carne de frango colonial é bastante questionada quanto à condição sanitária, em razão das condições de produção, abate, comercialização e sua associação com micro-organismos como *Salmonella*. Este trabalho teve como objetivo avaliar qualitativa e quantitativamente a contaminação da carne de frango colonial por *Salmonella* spp. Foram analisadas dez carcaças de frango produzidas sem inspeção sanitária, comercializadas em Joaçaba, SC. No laboratório, as carcaças inteiras foram fracionadas assepticamente em dez partes (sub-amostras) e analisadas individualmente, objetivando verificar as partes que apresentavam maior incidência e número do patógeno. Foram obtidas dez sub-amostras de cada carcaça: asas (2); coxas (2); sobrecoxas (2); meio peito (2); dorso (1) e sambiquira (1). Cada sub-amostra foi enxaguada com 100 mL de Água Peptona Tamponada, pré-aquecida a 36 °C, para remoção da microbiota superficial, e o líquido de enxágue foi fracionado em cinco partes iguais e transferido para tubos de ensaio estéreis, para a determinação do número mais provável (NMP). Os tubos foram incubados a 36 °C/18h para o pré-enriquecimento e, posteriormente, 100 µL de cultura de cada tubo foram transferidos para tubos de Craigie previamente colocados em tubos de ensaio contendo Meio Semissólido Rappaport Vassiliadis Modificado (MRSV), e incubado a 42,5 °C/24-48 horas (enriquecimento seletivo). Os tubos de MSRVL que apresentaram reação característica foram repicados para Agar Xilose Lisina Desoxicolato (XLD) e incubados a 36 °C/24h, para o isolamento de colônias características que foram confirmadas por meio de provas bioquímicas e sorológicas. A distribuição da contaminação na superfície das carcaças não é homogênea, algumas partes são mais sujeitas à contaminação do que outras, em virtude principalmente da contaminação com material fecal. Observou-se neste estudo a presença de *Salmonella* em quatro carcaças, e as sub-amostras nas quais se registrou maior contaminação foram o dorso (20%) e a sambiquira (20%), seguidos pelas pernas (coxas e sobrecoxas), onde detectou-se 12,5% (n = 40) e o peito 10% (n = 20). Em todas as sub-amostras positivas, o NMP/porção de *Salmonella* foi de 2,2, valor considerado baixo. A explicação para essa distribuição entre os diferentes cortes está relacionada ao fato dessas duas partes, dorso e sambiquira, estarem mais próximas à cloaca, e podem ser contaminadas com resíduos fecais por extravasamento ou ruptura do intestino no momento da evisceração. Outras explicações são a falta de higiene necessária nos procedimentos de abate e evisceração, e também a contaminação natural da pele já que esses animais exibem um comportamento natural de “banharem-se a seco” na terra ou cama de aviário, eventualmente contaminados. Não se observou a contaminação das asas, o que se atribui à distância dos possíveis focos de contaminação durante o abate. Os dados permitem concluir que a carne de frango colonial pode ser um veículo importante nos surtos de salmonelose humana, mas que o número de células do patógeno por porção é relativamente pequeno.

Palavras-chave: Salmonelose. Contaminação cruzada. Produtos coloniais.