

ESTUDO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE UM PRODUTO COMERCIAL CYROM DMC® COMPOSTO DE ALHO (*Allium sativum*), CEBOLA (*Allium cepa*) E ALHO PORÓ (*Allium porrum*) FRENTE À *Listeria monocytogenes* EM SALSICHAS

BORTOLUZ, Claudio¹; DEGENHARDT, Roberto¹

¹Laboratório de Bioprocessos, Curso de Ciências Biológicas, UNOESC

A procura por alimentos prontos ou semi-prontos pelos consumidores tem aumentado consideravelmente nas duas últimas décadas, e entre esses produtos destacam-se os elaborados a partir de matérias-primas cárneas. A produção de embutidos, em razão da alta taxa de manipulação, os expõe a um risco de contaminação elevado. Entre os patógenos, o que causa maior preocupação é *Listeria monocytogenes* em decorrência do agravo que provoca em indivíduos susceptíveis (imunocomprometidos, grávidas, idosos e crianças). Neste trabalho, testou-se um produto antimicrobiano, à base de compostos naturais presentes no alho (*Allium sativum*), na cebola (*Allium cepa*) e no alho poró (*Allium porrum*), comercializado com o nome de CYROM DMC®. O procedimento para avaliação da atividade antimicrobiana do produto empregou como “produto modelo” salsichas pasteurizadas embaladas a vácuo. Foram preparados dois tratamentos com duas repetições; o tratamento A (controle) consistiu em imergir 12 salsichas em 500 mL de Água Peptonada Tamponada (APT) contendo 10^3 UFC/ml de *L. monocytogenes* por 5 minutos e, após secagem em capela de fluxo laminar, foram imersas em 500 mL de água destilada estéril por mais 5 minutos. O tratamento B (Teste) foi preparado de forma semelhante e, após a secagem em capela de fluxo laminar, as salsichas foram imersas em 500 mL de água destilada estéril contendo o composto comercial CYCROM DMC na concentração de 1% (v/v) por 5 minutos. As salsichas foram embaladas em sacos plásticos estéreis, mantidas sob refrigeração em refrigerador doméstico e analisadas com zero, três, seis, nove, doze e quinze dias de vida de prateleira. A contagem de *L. monocytogenes* foi realizada por meio de rinsagem com APT e inoculação em placas de Ágar ALOA, incubado posteriormente a $36 \text{ }^\circ\text{C} \pm 1 \text{ }^\circ\text{C}$ por 24 horas. Com os dados das contagens, foram elaboradas as curvas de multiplicação do patógeno durante o tempo de avaliação. O tratamento A apresentou aumento da população de $3,91 \text{ log/cm}^2$ entre o primeiro e o décimo quinto dia de estocagem, enquanto o tratamento B teve uma elevação de $0,65 \text{ log/cm}^2$ no mesmo período. A diferença na contagem de *L. monocytogenes* entre os dois tratamentos no décimo quinto dia foi de $3,76 \text{ log/cm}^2$. Dessa forma, o composto comercial CYCROM DMC® pode ser considerado um produto bacteriostático eficiente, pois mesmo reduzindo a multiplicação do patógeno, não o eliminou do produto, como esperado.

Palavras-chave: Embutidos. Contaminação cruzada. Patógenos em alimentos.