

## SALMONELLA SPP EM CORTES DE FRANGO CONGELADOS COMERCIALIZADOS EM JOAÇABA, SC

Pesquisador(es): DEGENHARDT, Roberto; SAVARIZ, Alan; VERONEZ, Gabrielle Stefanie Frigo

Curso: Ciências Biológicas

Área: Ciências da Vida

Resumo: Entre as enterobactérias, o gênero *Salmonella* é o mais comumente relacionado à Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), geralmente associado aos produtos de origem animal, principalmente produtos avícolas. Apesar das melhorias na cadeia de produção da carne de frango, a carne ainda é passível de contaminação por este patógeno, que encontra no trato digestório das aves, seu habitat natural. O resfriamento da carne não provoca injúrias à *Salmonella*, contudo, com o congelamento, espera-se a redução ou a ausência de células bacterianas viáveis. O objetivo desse trabalho foi avaliar a presença de *Salmonella* spp. em cortes de frango congelados, comercializados no varejo. Foram coletadas 14 amostras de cortes de frango com pele, preferencialmente asas, de 14 marcas produzidas nos Estados de Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Paraná, e comercializadas no município de Joaçaba, SC. A metodologia empregada foi a norma ISO 6579:2002/Amd.1:2007, consistindo nas etapas de pré-enriquecimento com Água Peptonada Tamponada, enriquecimento seletivo e diferencial em Meio Semissólido Rappaport-Vassiliadis e isolamento em Ágar Xilose Lisina Desoxicolato, seguida por identificação bioquímica. A média de vida de prateleira das amostras era de três meses e o máximo de oito meses. Foi detectada a presença de *Salmonella* em uma amostra (7,14%). A legislação brasileira não determina o padrão de ausência de *Salmonella* para o produto no varejo, mas é um parâmetro rigorosamente monitorado e controlado ao longo de toda cadeia produtiva, em vistas ao perigo que representa para o consumidor.

Palavras-chave: Segurança dos alimentos. Epidemiologia. ISO 6579.

E-mails: roberto.degenhardt@gmail.com