



SALMONELLA ENTERICA EM OVOS COMERCIAIS

Pesquisador(es): PEREIRA, Ana Júlia ; DEGENHARDT, Roberto

Curso: Engenharia Química

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Resumo: Na busca por avaliar a segurança microbiológica de alimentos, o objetivo do presente trabalho foi determinar a prevalência de Salmonella spp. em ovos comerciais. O patógeno é uma das principais bactérias que causam surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) por consumo de ovos. O controle deste patógeno na cadeia produtiva é complexo e alvo de preocupação na produção avícola e na segurança alimentícia. Para desenvolvimento do trabalho, foram obtidos 48 ovos comercializados em Joaçaba, Santa Catarina, de 4 diferentes granjas. Após a coleta, em mercados, os ovos foram prontamente analisados. As amostras foram analisadas de três formas. Inicialmente cada ovo foi transferido para um frasco estéril contendo 100ml de Água Peptonada Tamponada (APT). Os ovos foram mantidos pelo período 1 hora imersos na APT, para desprendimento das partículas e assim investigação do microrganismo na casca. Em seguida, cada ovo foi transferido, individualmente, para frascos contendo solução de álcool 70% por 15min para desinfecção da superfície. Após o tempo estimado a casca foi separada asepticamente da gema e da clara para análise das duas últimas (análise do conteúdo do ovo). O método de análise utilizado foi o ISO 6579-1:2017. Os resultados obtidos demonstraram ausência do patógeno em todas as amostras nas três formas de análise (casca; clara; gema). Pode-se concluir que sob as condições de amostragem os ovos comerciais comercializados no município de Joaçaba, apresentam condição sanitária satisfatória em relação ao patógeno Salmonella.

Palavras-chave: Salmonella. Ovos. Segurança dos alimentos.

E-mails: panajuliap@gmail.com; roberto.degenhardt@unoesc.edu.br