

CAPACIDADE ANTIMICROBIANA DE SANITIZANTES UTILIZADOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS PARA *SALMONELLA* SPP

Orientador: SANTIN, Nei Carlos

Pesquisadora: ROVEDA, Bárbara Luana Gomes

Curso: Farmácia

Área de Conhecimento: ACBS

Os micro-organismos patogênicos são uma grande preocupação da indústria alimentícia, principalmente o gênero *Salmonella*, que indica falta de qualidade higiênico-sanitária na manipulação ou armazenamento do alimento, além de causar graves toxi-infecções. Por isso, é de extrema importância que se utilizem técnicas de sanitização, incluindo sanitizantes químicos com alta eficiência, para eliminar qualquer tipo de contaminação. O objetivo deste estudo foi avaliar a capacidade antimicrobiana de quatro sanitizantes utilizados na indústria alimentícia contra o micro-organismo *Salmonella* spp. Avaliou-se a eficiência do hipoclorito de sódio a 10%, do ácido peracético a 15%, de uma solução com 15% de ácido peracético, 7% de peróxido de hidrogênio e 19% de ácido acético, e de uma solução de ácidos orgânicos (com 1% de ácido ascórbico, 0,4% de ácido cítrico e 0,4% de ácido láctico), em diferentes concentrações (0,5%, 1,5% e concentração inicial), utilizando o método de disco difusão em Agar Mueller Hinton. Os resultados foram obtidos por meio do halo de inibição formado e a sensibilidade comparada com a tabela do *Clinical and Laboratory Standards Institute* para micro-organismos entéricos, gram-negativos e utilizando como controle positivo ampicilina 10µg. O ácido peracético foi o sanitizante que apresentou maior eficiência contra *Salmonella* spp, bem como a mistura de ácido peracético, peróxido de hidrogênio e ácido acético, respectivamente. O hipoclorito de sódio apresentou inibição intermediária no crescimento, enquanto os ácidos orgânicos foram ineficientes contra o micro-organismo. Na forma diluída, nenhum dos sanitizantes foi eficiente na inibição do crescimento de *Salmonella* spp. Palavras-chave: *Salmonella* spp. Capacidade antimicrobiana. Sanitizantes. Indústria de alimentos.

nei.santin@unoesc.edu.br

barbaragroveda@gmail.com