



Circuito Regional

Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável

INCIDÊNCIA DE *Salmonella* spp. EM CORTES DE CARNE DE FRANGO

LAZZAROTTI, Lavínia¹; DEGENHARDT, Roberto².

1. Discente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC);
2. Docente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

Introdução: A *Salmonella* é um gênero de microrganismos amplamente distribuído na natureza e que se configura como um dos principais causadores de surtos de origem alimentar em países desenvolvidos. Dentre os responsáveis pela sua disseminação, citam-se as aves, cujo consumo da carne e ovos pode representar um importante fator de risco para a ocorrência do patógeno em humanos. **Objetivo:** Verificar a incidência de *Salmonella* em cortes de carne de frango. **Método:** Visando atender o objetivo dessa pesquisa, utilizou-se para a análise o método horizontal de detecção de *Salmonella* spp. ISO 6579:1-2017 com 26 amostras de diferentes tipos de cortes, provenientes de frigoríficos sob inspeção federal e estadual dos estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. **Resultados:** As análises ocorreram no Laboratório de Microbiologia do campus II da Unoesc de Joaçaba, durante um período de quatro meses. Fez-se uso de 26 amostras de 11 marcas diferentes, todas dentro do seu respectivo prazo de validade. Iniciou-se o procedimento com o pré-enriquecimento das amostras em Água Peptonada Tamponada, as quais foram incubadas a 37°C até o dia seguinte. Na sequência, as culturas obtidas foram inoculadas em placas de meio semissólido de Rappaport-Vassiliadis (MSRV) para o enriquecimento seletivo. Após nova incubação a 41,5°C por 24h, nenhuma amostra apresentou o desenvolvimento característico da presença de *Salmonella*. **Conclusão:** Uma vez que *Salmonella* não foi encontrada, pode-se concluir que as amostras estudadas apresentaram uma boa qualidade sanitária. As limitações da pesquisa referem-se a quantidade de amostras analisadas, sendo assim, sugere-se a ampliação do número de amostras para estudos futuros.

Palavras-chave: *Salmonella*; Carne de Frango; Incidência.

Contato: Lavínia Lazzarotti, lavinia.lazzarotti@unoesc.edu.br.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao programa UNIEDU pela concessão da bolsa de pesquisa prevista no Art. 170 da Constituição do Estado de Santa Catarina.