

AVALIAÇÃO DA INTERNALIZAÇÃO DE *Salmonella Enteritidis* SE86 EM ALFACE

Orientadora: ROSSI, Eliandra Mirlei

Pesquisadora: BEILKE, Luniele

Curso: Engenharia de alimentos

Área de conhecimento: Área das Ciências Exatas e da Terra

A alface é um dos vegetais mais consumidos no mundo e nos últimos anos tem sido apontada como um dos principais alimentos envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTA). *Salmonella* Enteritidis SE86 foi isolada de um surto de DTA causado por repolho contaminado e atualmente é estudada, uma vez que todas as cepas dessa bactéria estão envolvidas em surtos e são geneticamente 90% idênticas. Desse modo, este estudo teve o objetivo de verificar a capacidade de internalização de *S. Enteritidis* SE86 em alface, também de avaliar se o processo de lavagem e desinfecção com água tratada corrente e posteriormente imersão em hipoclorito de sódio a 2% com cloro ativo 200 ppm por 15 minutos é capaz de controlar esse patógeno, caso ele consiga se internalizar nas alfaces. Inicialmente, as folhas de alface foram cortadas em pedaços de 5 cm x 5 cm, após, foram desinfetadas e em seguida contaminadas com o inóculo de *S. Enteritidis* SE86 (8 Log₁₀UFC/mL) e incubadas por 45 minutos a 36±1 °C. Posteriormente, para avaliar a internalização de *S. Enteritidis* SE86, as alfaces contaminadas foram submetidas à lavagem com álcool 80% por cinco segundos, nitrato de prata (1%) por cinco minutos e lavagem com água estéril (T1). Para verificar a eficiência do método de desinfecção em alfaces com células de *S. Enteritidis* SE 86 internalizada, as alfaces foram submetidas à lavagem com álcool 80% por cinco segundos, nitrato de prata (1%) por cinco minutos e posterior imersão em hipoclorito de sódio 200 ppm por 15 minutos, com posterior enxágue com água estéril (T3). A contagem de *S. Enteritidis* SE86 foi realizada em ágar triptona de soja e xilose lisina desoxicolato. Os resultados revelaram que houve internalização, pois no T1 foram encontrados 4,3 LogUFC/g de *S. Enteritidis* SE86 em alfaces. Além disso, verificou-se que os métodos de desinfecção reduziram parcialmente a contaminação, pois no tratamento T3 foram encontrados 5,45 LogUFC/g de *S. Enteritidis* SE86. Esses resultados permitem concluir que após a internalização do microrganismo na alface, a desinfecção não é eficaz, pois restou uma grande quantidade de *S. Enteritidis* SE 86. Portanto, é fundamental evitar a contaminação inicial, adotando boas práticas de produção e manipulação, a fim de diminuir a contaminação e, conseqüentemente, a internalização de microrganismos nas alfaces.

Palavras- chave: Internalização. Alface. Desinfecção. *Salmonella* Enteritidis SE86.

eliandra.rossi@unoesc.edu.br

luni_ipo@hotmail.com