

# Isolamento de *Salmonella* sp. em amostras de queijo colonial coletados em regiões do Rio Grande do Sul – Brasil.

Maria Gabriela Breidenbach Staudt<sup>1</sup>, Letícia da Silva<sup>2</sup>, Jane Mendez Brasil<sup>3</sup>, Celso Pianta<sup>4</sup>, Fernanda Guedes<sup>5</sup>, Cristina Bergman Zaffari Grecelle<sup>4</sup>.

1-Aluna do Curso de Medicina Veterinária ULBRA – Canoas.

2- Aluna do PPG – Residência em Doenças Infecciosas e Parasitárias ULBRA -Canoas.

3- Técnica do Laboratório de Microbiologia Veterinária HV-ULBRA – Canoas.

4- Professor Adjunto do Curso de Medicina Veterinária ULBRA-Canoas.

5- Professor Adjunto do Curso de Química Industrial ULBRA –Canoas.

## Introdução

A produção de queijo colonial é uma atividade rural tradicional em municípios do Rio Grande do Sul. No entanto, no Estado, não há legislação específica para este tipo de produto. Pesquisas sobre a qualidade microbiológica em queijos relatam a presença de micro-organismos patogênicos e/ou a ocorrência de números que excedem limites estabelecidos pela legislação dos indicadores e deteriorantes para queijos. A *Salmonella* poderá permanecer viável em queijo contaminado por um determinado período, o que ressalta a importância do controle de qualidade microbiológica do produto, visto que a legislação brasileira estabelece ausência desta bactéria nos alimentos.

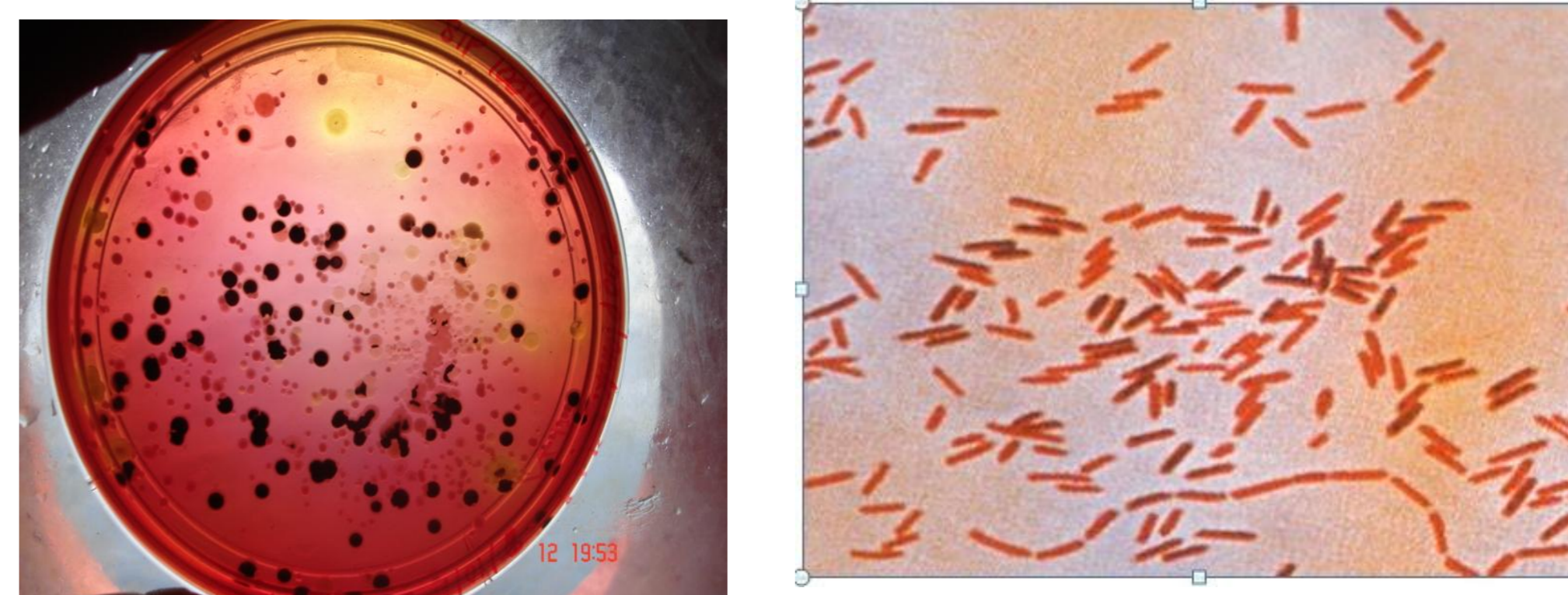
## Objetivo

O objetivo da pesquisa foi identificar a presença ou ausência da *Salmonella* sp. em amostras de queijos coloniais coletados nas diferentes mesorregiões do Rio Grande do Sul e contribuir para a elaboração da legislação relativa à produção e comercialização do queijo colonial no RS.

## Material e Métodos

As amostras foram coletadas pela equipe técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-RS) e posteriormente transportadas até o Laboratório de Microbiologia de Alimentos da ULBRA-Canoas. Alíquotas de 25 gramas de cada amostra foram transferidas para frascos contendo o meio de cultura pré-enriquecido (água peptonada tamponada 1%) e incubadas à 35°C (±2°C) por 24 horas. Após o período, o pré-enriquecimento é inoculado em caldo selenito-cistina e caldo Rappaport-Vassiliadis (enriquecimentos) e incubado a 42°C por 24 horas.

Os cultivos obtidos nos meios para enriquecimento foram, posteriormente, inoculados em placas contendo Ágar xilose-lisina-desoxicolato (XLD). As colônias suspeitas foram submetidas a testes bioquímicos.



Colônias tipicamente negras de *Salmonella* sp no meio XLD/ *Salmonella* sp (coloração de Gram)

## Resultados e Discussão

Até o presente momento foram analisadas 66 amostras. Não houve isolamento da *Salmonella* sp. No entanto, é de extrema importância a continuidade das análises para detecção de *Salmonella* sp. uma vez que a salmonelose é uma das principais patologias transmitida por alimentos e pode representar elevado risco à saúde humana.

## Conclusão

A partir dos resultados desta pesquisa, até o presente momento, não foi isolado *Salmonella* sp..

## Referências Bibliográficas

- BRASIL, Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. **Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.** Disponível em <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=144&word=alimento>>. Acesso em 13/08/2016
- BRASIL. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. **Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>> Acesso em: 13/08/2016
- MALHEIROS, P.S., DE PAULA, CM.D., TONDO, E.C. Cinética de crescimento de *Salmonella Enteritidis* envolvidas em surtos alimentares no RS: uma comparação com linhagens de outros sorovares. **Cien. Tecnol. Aliment.** v.27, n.4, p.751-755, 2007.