

162

DETERMINAÇÃO DA RESISTÊNCIA TÉRMICA DA LISTERIA MONOCYTOGENES EM LEITE: VALORES D E Z. Maria Julia Ledur Alles, Caciano Zapata Noreña Pelayo, Jeverson Frazzon (orient.) (UFRGS).

Listeria monocytogenes é uma bactéria gram-positiva, intracelular facultativa, capaz de causar uma séria doença invasiva (listeriose), algumas vezes fatal, em humanos e animais. São especialmente suscetíveis pacientes imunossuprimidos, idosos, mulheres grávidas e recém-nascidos. Podendo ser transmitida por alimentos, este patógeno é responsável por casos esporádicos e surtos em todo o mundo. Podendo crescer a temperaturas altas e baixas, em pH baixo e em alta salinidade, é de especial interesse da indústria de alimentos, já que é comum no ambiente e em produtos crus, como leite e derivados, carnes e vegetais. Para controlar o risco potencial da bactéria nos alimentos, é necessário um tratamento térmico efetivo, calculado com base nos conceitos de tempo de redução decimal (valor D) e de diferença de temperatura necessária para alterar D (valor z). O objetivo deste trabalho é obter os valores D e z de *L. monocytogenes* em leite. Para isso, amostras estéreis de leite foram inoculadas com quantidades conhecidas da bactéria crescida em meio específico LEB (*Listeria enrichment broth*) a 37°C por 24 horas; tubos TDT (thermal-death-time) foram preenchidos com as amostras e submersos em banho de água a 55, 65 e 75°C durante intervalos pré-determinados; após, realizou-se a contagem de sobreviventes. A cada temperatura, o valor D foi obtido por regressão linear das curvas logarítmicas de sobrevivência, tomando o inverso negativo da declividade da curva. O valor z foi determinado tomando o inverso negativo da inclinação da curva de $\log_{10}D$ versus temperatura de tratamento térmico. (BIC).