

## **AEROMONAS SSP EM CORTES DE FRANGO RESFRIADOS E CONGELADOS PRODUZIDOS INDUSTRIALMENTE**

OLIVEIRA, P. F(1); FIGUEIREDO, E. A. T(2); MARQUES, P. A. H. F(1); BORGES, M. F(3); BRUNO, L. M(3); CARVALHO, C. B. M(1); SILVA, I. L(1).

(1) Universidade Federal do Ceará; Estudante de Graduação Engenharia de Alimentos, (2) Universidade Federal do Ceará, Professor Departamento de Tecnologia de Alimentos, (3) Embrapa Agroindústria Tropical-Fortaleza-CE.

O presente estudo teve como objetivo investigar a incidência de *Aeromonas ssp.* em cortes de frango resfriados e congelados produzidos industrialmente, bem como avaliar a eficiência de meios de cultura no isolamento destas bactérias e verificar a capacidade de produção de  $\beta$ -hemolisina. Foram utilizados para o isolamento de *Aeromonas ssp.* os meios ágar amido ampicilina (SA) e o meio cromogênico Cromocen AGN (BIOCEN DO BRASIL), testes bioquímicos para a identificação fenotípica das espécies e ágar sangue de carneiro a 7 % para avaliar atividade hemolítica das cepas identificadas. Os resultados demonstraram a presença de *Aeromonas ssp.* em 24 (96 %) e 7 (28 %) de um total de 25 cortes de frango resfriados e 25 congelados avaliados. Todos os cinco tipos de cortes de frango resfriados analisados estavam contaminados com *Aeromonas ssp.*, enquanto que dos quatro tipos de cortes de frango congelados apenas três. Foram identificadas cinco espécies: *A.caviae*, *A.hydrophila*, *A.eucrenophila*, *A.veronii* biovar *veronii* e *A.sobria*. Em ambos os cortes *A.caviae* foi a espécie predominante, o que pode ser indicativo de uma maior resistência e sobrevivência sob condições de resfriamento e congelamento. Ambos os meios mostraram-se eficientes e com resultados equivalentes em relação ao número de cepas isoladas e identificadas como *Aeromonas spp.* Na investigação da atividade hemolítica das espécies identificadas 70% e 66,6% produziram  $\beta$ -hemolisina nos cortes de frango resfriados e congelados, respectivamente. A confirmação de espécies pertencentes ao gênero *Aeromonas* nos cortes de frango resfriados e congelados produzidos industrialmente evidencia que este alimento pode agir como um veículo dessas bactérias a outros alimentos, ao homem e possivelmente trazer prejuízos a saúde.

Palavras chaves: *Aeromonas ssp*; cortes de frango resfriado; cortes de frango congelado.