

MICTI - BOLSISTA CNPQ PIBIC/PIBIC-EM/PIBIC-AF - RESUMO SIMPLES

## **FREQUÊNCIA DE ENTEROTOXINAS ESTAFILOCÓCICAS EM PRODUTOS CÁRNEOS**

### **FREQUENCY OF STAPHYLOCOCCAL ENTEROTOXINS IN MEAT PRODUCTS**

*Laura Dametto (lauradamettoendele@hotmail.com)*

*Kamilla Bleil Do Carmo (kamillableil25@gmail.com)*

*Anderciane Giaretta (anderciane.giaretta@hotmail.com)*

*Diogenes Dezen (diogenes.dezen@ifc.edu.br)*

As contaminações alimentares são frequentes em todo o mundo e são causas importantes de morbidade e mortalidade, elas são causadas principalmente por enterotoxinas estafilocócicas, encontradas principalmente em alimentos cárneos processados e produtos lácteos. *Staphylococcus aureus* é uma das principais bactérias causadoras de contaminações alimentares, ela possui características específicas que as tornam mais resistentes a processos térmicos, congelamento, secagem e baixo pH. Além disso, são capazes de produzir toxinas que permanecem nos alimentos mesmo depois das bactérias serem inativadas por algum processo, permitindo ainda um potencial de contaminação. Responsável por manifestar sintomas de náuseas, vômitos e dor abdominal que são produzidas pelas toxinas provenientes desta bactéria.

Este estudo teve como objetivo examinar a frequência de enterotoxinas estafilocócicas em produtos cárneos, avaliando 130 amostras de produtos prontos para o consumo como salame, lombo, presunto, apresuntado, linguiça calabresa, patê, linguiça paio defumada. Além de pratos prontos como pizza, stroganoff, macarrão, lasanha e frango defumado. Analisado também, matérias primas como carne mecanicamente separada de frango e linguiça frescal. Todas as amostras foram submetidas à contagem bacteriana de estafilococos coagulase positiva, através de placas de contagem rápida (Petrifilm Staph Express 3M) e a realização de imunoensaio enzimático (RIDASCREEN) para a detecção de enterotoxinas estafilocócicas. Do total de amostras, em 26 (20%) foi detectada a presença de estafilococos coagulase positiva e em nenhuma amostra foi detectada a presença de enterotoxinas estafilocócicas. Desse modo, demonstrou-se a baixa incidência e o baixo risco de infecção causados pelo consumo destes alimentos por conta das medidas de controle e higiene na produção de acordo com as normas da legislação vigente, sendo então consideradas aptas para o consumo. Logo, a matéria prima usada para fabricação destes produtos é de boa qualidade e a manipulação dos mesmos é feita com os cuidados devidos em ambiente controlado demonstrados nos dados satisfatórios obtidos no presente trabalho.