



Prevalência e crioconservação de *Escherichia coli* β -glucoronidase positiva em produtos de origem alimentar

Diana Paixão, Manuela Goulão, Helena Martins, Cristina Santos Pintado

Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária. Quinta da Sra. de Mércules, 6001-909 Castelo Branco

cpintado@ipcb.pt

RESUMO

As bactérias da espécie *Escherichia coli* pertencem à família *Enterobacteriaceae* e ao grupo dos coliformes fecais. O habitat natural de *E. coli* é o trato intestinal de seres humanos e animais, sendo considerado um microrganismo indicador de contaminação fecal em água e alimentos e um indicador de deficientes práticas higiénicas ao longo da cadeia alimentar.

O principal objectivo deste trabalho foi avaliar a prevalência de *E. coli* num grupo alargado de géneros alimentícios. Foram analisados os resultados da contagem de *E. coli* num total de 1660 géneros alimentícios, dos quais 1023 produtos cárneos, 179 produtos lácteos, 236 refeições prontas a comer, 52 produtos de pesca, 153 produtos de pastelaria e 17 ovoprodutos. Os critérios microbiológicos utilizados estão definidos no Regulamento (CE) N.º 1441/2007 da Comissão de 5 de dezembro de 2007 (que altera o Regulamento (CE) n.º 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios) e nos Valores Guia do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA). Da análise dos resultados concluiu-se que os produtos cárneos e derivados foram aqueles que estiveram associados a um maior número de resultados que excederam o limite máximo legal.

Tendo em conta a importância de que se revestem as coleções de culturas, como centros de conservação de culturas relevantes para estudos científicos e aplicações tecnológicas, neste trabalho foi ainda criada, por crioconservação, uma coleção de 46 culturas de *Escherichia coli* β -glucoronidase positiva provenientes de diversos alimentos e de várias zonas geográficas, para posterior caracterização ao nível da sua suscetibilidade a antibióticos e desinfetantes usados na indústria alimentar e para caracterização molecular.