

SALMONELLA SPP.EM LINGUIÇAS SUÍNAS

João Paulo de Paiva Lemos¹

Bruna Timm Gonçalves²

Marina Vieira Fouchy³

Tatiane Kuka Valente Gandra⁴

Eliezer Avila Gandra⁵

Resumo:

As indústrias de alimentos devem garantir a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos desde a produção até o consumo pelos clientes. Para isso, os responsáveis pela vistoria e inspeção sanitária são os órgãos competentes vinculados ao governo federal, estadual e municipal na aplicação de normas bem como a verificação do atendimento aos padrões e condições previstas em legislação específica. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a presença ou ausência de *Salmonella* spp. em linguiças frescas suínas comercializada no município de Pelotas - RS. Foram coletadas 40 amostras de linguiça fresca suína, no período de março a dezembro de 2016, adquiridas em comércios da cidade de Pelotas-RS. A cada coleta foram analisadas 2 amostras, totalizando 20 coletas. Das 40 amostras de linguiça suína fresca analisadas, quatro (10%) apresentaram contaminação por *Salmonella* spp., segundo a RDC nº12 de 2001, estabelece que *Salmonella* spp. em produtos cárneos como a Linguiça deve ser ausente em 25g. Sendo assim 90% das amostras analisadas estavam de acordo com a legislação.

Palavras-chave: *Salmonella*, Linguiça

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

SALMONELLA SPP.EM LINGUIÇAS SUÍNAS

¹ Aluno de graduação. joaopaulopaivalemos31@gmail.com. Autor principal

² aluna de graduação. bruhtimm@gmail.com. Co-autor

³ Aluna de Graduação. marinavieira01@gmail.com. Co-autor

⁴ doutora em ciência e tecnologia de alimentos. tkvgandra@yahoo.com. Co-autor

⁵ Docente. gandraea@hotmail.com. Orientador

***Salmonella* spp. EM LINGUIÇAS SUÍNAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PELOTAS - RS**

RESUMO

As indústrias de alimentos devem garantir a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos desde a produção até o consumo pelos clientes. Para isso, os responsáveis pela vistoria e inspeção sanitária são os órgãos competentes vinculados ao governo federal, estadual e municipal na aplicação de normas bem como a verificação do atendimento aos padrões e condições previstas em legislação específica. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a presença ou ausência de *Salmonella* spp. em linguiças frescas suínas comercializada no município de Pelotas – RS. Foram coletadas 40 amostras de linguiça fresca suína, no período de março a dezembro de 2016, adquiridas em comércios da cidade de Pelotas-RS. A cada coleta foram analisadas 2 amostras, totalizando 20 coletas. Das 40 amostras de linguiça suína fresca analisadas, quatro (10%) apresentaram contaminação por *Salmonella* spp., segundo a RDC nº12 de 2001, estabelece que *Salmonella* spp. em produtos cárneos como a Linguiça deve ser ausente em 25g. Sendo assim 90% das amostras analisadas estavam de acordo com a legislação.

1 INTRODUÇÃO

As indústrias de alimentos devem garantir a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos desde a produção até o consumo pelos clientes. Para isso, os responsáveis pela vistoria e inspeção sanitária são os órgãos competentes vinculados ao governo federal, estadual e municipal na aplicação de normas bem como a verificação do atendimento aos padrões e condições previstas em legislação específica (MANTOVANI; et al, 2011).

As indústrias de alimentos devem garantir a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos desde a produção até o consumo pelos clientes. Para isso, os responsáveis pela vistoria e inspeção sanitária são os órgãos competentes vinculados ao governo federal, estadual e municipal na aplicação de normas bem como a verificação do atendimento aos padrões e condições previstas em legislação específica (MANTOVANI; et al, 2011).

Dentre os derivados, a linguiça representa um dos principais embutidos suscetíveis a contaminação tanto por micro-organismos patogênicos como deteriorantes, podendo ocorrer contaminação durante o preparo, manufatura e estoque do produto (GIOVANNINI; PRENCIPE; CONTE, 2004).

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a presença ou ausência de *Salmonella* spp. em linguiças frescas suínas comercializada no município de Pelotas - RS.

2 METODOLOGIA

Foram coletadas 40 amostras de linguiça frescal suína, no período de março a dezembro de 2016, adquiridas em comércios da cidade de Pelotas-RS. A cada coleta foram analisadas 2 amostras, totalizando 20 coletas.

As análises microbiológicas foram realizadas de acordo com as recomendações propostas pela American Public Health Association (APHA) (Downes&ito, 2001) com modificações. As amostras foram pesadas e identificadas assepticamente e submetidas a diluições seriadas até a diluição 10^{-6} .

Para o isolamento de *Salmonella* spp. foi realizado pré-enriquecimento em água peptonada tamponada a 37°C por 24 horas, enriquecimento seletivo em Caldo Rappaport-Vassiliadis a 42°C por 24 horas e Caldo Tetrationato a 37°C por 24 horas. Em seguida, foi feito semeadura em placas de Ágar Desoxicolato-Lisina-Xilose (XLD) e Ágar Hektoen-Enteric (HE), sendo ambos incubados por 24 horas a 37°C. Colônias típicas foram submetidas à identificação bioquímica em Ágar Tríplice Ferro (TSI), Ágar Lisina Ferro (LIA) e Ágar Urease a 37°C por 24 horas. As amostras que apresentaram reação bioquímica característica foram submetidas à identificação sorológica, utilizando-se os soros polivalentes anti-salmonella somático e flagelar (Probac).

3 RESULTADOS e DISCUSSÃO

Na Tabela 1 estão dispostos os resultados obtidos para e *Samonella* spp. em amostras de linguiça suína.

Tabela 1-Pesquisa de *Samonella* spp. em 40 amostras de linguiça suína vendidas em cidade de Pelotas-RS, Brasil, no período de março a dezembro de 2016

<i>Salmonella</i>	
Amostras	spp.
	N (%)
40	4

N é o número de amostras com a presença de *Salmonella* spp.

Das 40 amostras de linguiça suína frescal analisadas, quatro (10%) apresentaram contaminação por *Salmonella* spp., segundo a RDC nº12 de 2001, estabelece que *Salmonella* spp. em produtos cárneos como a Linguiça deve ser ausente em 25g. outros autores acharam resultados similares como por exemplo IGLESIAS et al., 2013 que analisou 60 amostras de linguiça suína tipo frescal e encontrou oito amostras contaminadas.

Em um estudo realizado por Samulak et al (2011), mostra que a contaminação depende muito da manipulação e da higiene realizada ao animal antes do abate como forma de minimizar a contaminação, obteve-se resultados dentro dos padrões estabelecidos, tendo um aumento na contaminação durante os vários processos do abate como depilação e evisceração que pode ser por extravazamento do conteúdo visceral, mas ainda assim se manteve dentro do permitido.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se, portanto, que a presença de *Salmonella* verificada nas amostras denota uma situação preocupante, ficando claro a necessidade de melhoria dos métodos de higiene e sanidade em todas as etapas da cadeia produtiva, visando evitar contaminações.

REFERÊNCIAS

- COSTALUNGA, S.; TONDO, E. Salmonellosis in Rio Grande do Sul, 1997–1999 **Brazilian Journal of Microbiology**, v.33, p. 342–346, 2002.
- Downes, F. P.; Ito, H. **Compendium Of Methods for the microbiological examination of foods**. 4. ed. Washington: American Public Health Association (APHA), 676 p. 2001.
- GIOVANNINI, A.; PRENCIPE, V.; CONTE, A. Quantative risk assessment of *Salmonella* spp. infection for the consumer of pork products in an italian region. **Food Control**, v.15, p.139-144, 2004.
- IGLESIAS, M. A.; GOMES, M. S. M.; MARQUES, J. L.; RIBEIRO, G. A. PRESENÇA DE *Salmonella* spp. EM LINGUIÇAS SUÍNA TIPO FRESCAL COMERCIALIZADAS NO SUL DO BRASIL. **12º mostra de produção universitária**. 2013.
- MANTOVANI, Daniel; et al. Avaliação Higiênico-Sanitária de Linguiças tipo frescal após inspeção sanitária realizada por órgãos federal, estadual e municipal na região noroeste do Paraná. **Revista Saúde e Pesquisa**, v. 4, n. 3, p. 357-362, set-dez, 2011.
- RDC: Resolução nº 12 , de 02 de janeiro. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo. ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasil, 2001.
- SAMULAK; Renata Louize; et al. Condição Higiênico Sanitária de abatedouro frigorífico e fábrica de embutidos no estado do Paraná. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**. Ponta Grossa – Paraná – Brasil. V. 05, p. 408-417, 2011.