



## **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS CASEIRAS DE MOLHO VERDE COLETADAS DE DIFERENTES PONTOS COMERCIAIS DA REGIÃO SUL FLUMINENSE**

**Felipe Mactavisch Cruz**

*Docente do Curso de Biomedicina do UGB/FERP  
Doutor em Ciências (Microbiologia) pela UFRJ*

**Adrielle Barroso de Castro**

**Mariana Delgado Cruz**

**Lidiane de Fátima de Oliveira Souza**

*Bacharéis em Biomedicina pelo UGB/FERP*

### **RESUMO**

Visando um maior atrativo aos consumidores, as lanchonetes utilizam cada vez mais condimentos e especiarias para agregar sabor aos seus produtos, sendo a maionese bastante empregada. A maionese é uma emulsão estável composta de óleo e ovos, podendo ser adicionada de outros ingredientes. Na Região Sul Fluminense do estado do Rio de Janeiro há uma variante, o molho verde. Este segue o mesmo modo de preparo da maionese industrializada, no entanto, é mais saboroso por conter mais gordura e ovos. Os ovos mal preparados ou crus são potencialmente uma fonte de contaminação de bactérias pertencentes ao gênero *Salmonella*, responsáveis pela salmonelose, uma infecção intestinal grave. O presente trabalho visou avaliar a segurança microbiológica de amostras de molho verde comercializadas na Região Sul Fluminense. Para tal, as mesmas foram processadas em diversas etapas (cultura de pré-enriquecimento, enriquecimento seletivo, uso de meios seletivos e indicadores) que visaram a detecção de espécies de *Salmonella*, utilizando o auxílio da técnica de MALDI-TOF. Após a execução das etapas de crescimento seletivo/diferencial, 39 amostras de molho apresentaram suspeita de contaminação por *Salmonella*. Destas amostras, 105 colônias



bacterianas foram isoladas, sendo 12 (11%) provenientes do caldo Rappaport Vassiliadis e 93 (89%) provenientes do Caldo Tetracionato. Foram selecionadas colônias produtoras de H<sub>2</sub>S, as quais ficam com centros negros no Agar Xilose-Lisina Desoxicolato, além de colônias avermelhadas. Estas colônias foram inoculadas em Ágar Tríplice Sugar Iron para a confirmação da suspeita, as confirmadas foram repicadas para o ágar Mueller Hinton e levadas para identificação através do MALDI-TOF. Após a identificação dessas colônias por MALDI-TOF, não foi verificada a presença de *Salmonella sp.* em nenhuma das análises, apesar de terem sido identificados vários gêneros diferentes, sendo as principais espécies: *Acinetobacter Baumanni*, *Citrobacter freundii*, *Morganella Morgani*, *Proteus Mirabilis*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Providencia rettgeri*. Apenas a ausência *Salmonella sp.* não classifica a amostra de alimento como própria para o consumo de um ponto de vista microbiológico mais amplo. A quantidade de espécies e gêneros diferentes identificadas de microrganismo também sugerem más práticas de higiene no processamento das amostras durante a manipulação e armazenamento dos produtos. Novos estudos são necessários para uma avaliação mais detalhada da segurança microbiológica desse alimento em nosso meio.

**Palavras-chave:** Molho verde, Segurança microbiológica, *Salmonella*, MALDI-TOF