



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE CARNE MOÍDA COLETADAS DE DIFERENTES PONTOS COMERCIAIS DA REGIÃO SUL FLUMINENSE

Felipe Mactavisch da Cruz

*Doutor em Ciências (Microbiologia) pela UFRJ
Docente/Pesquisador do Curso de Biomedicina no UGB/FERP*

Lidiane de Fátima de Oliveira Souza

Pesquisadora colaboradora – UGB-FERP

Amanda Silva Teixeira

Ana Clara Paladino dos Santos

Gabriel Braga Rodrigues da Silva

Karina Gomes dos Santos

Stéfani da Costa Moreira

Victoria Hortenciano de Souza Breves dos Santos

Discentes do Curso de Biomedicina do UGB-FERP

Resumo

A carne moída é muito consumida no Brasil, contudo, há uma grande possibilidade de haver algum tipo de contaminação da mesma. Bactérias do gênero *Salmonella* representam importantes agentes de infecções alimentares. A detecção e identificação de bactérias do gênero *Salmonella* em alimentos é muito importante para o controle e a prevenção de surtos de infecções alimentares causados por esses microrganismos. O objetivo do presente estudo é avaliar as condições microbiológicas de amostras de carne moída comercializadas na região Sul Fluminense. Para tal, amostras de carne moída foram analisadas a fim de detectar a presença de *Salmonellasp.* A pesquisa foi desenvolvida no Laboratório de Microbiologia do Centro Universitário Geraldo Di Biase (UGB- FERP) - Campus Barra do Piraí. Foram analisadas 61 amostras de carne adquiridas no comércio formal das cidades da Região Sul Fluminense. Estas foram adquiridas através de compra direta nos estabelecimentos comerciais, sendo a aquisição do produto feita de forma aleatória. Os resultados mostram que 6,5% de amostras de carne moída apresentavam bactérias pertencentes ao gênero salmonela. Políticas de conscientização da população e fiscalização dos estabelecimentos devem ser aplicadas a fim de reduzir os riscos de infecções alimentares em nosso meio.

Palavras-chave: Carne moída; Microbiologia Convencional; *Salmonella*; MALDI-TOF.