



Pesquisa de *Salmonella spp.* e Coliformes Totais em Filés de Tilápia do Mercado Municipal de Curitiba

Luana Antoniuk¹, Anderlise Borsoi²

Palavras-chave: Congelados. Pescados. Saúde pública.

Nos últimos anos, a alimentação tem sido motivo de preocupação em todos os países. Segue-se uma tendência mundial em consumir alimentos que, de alguma forma, tragam benefícios à saúde. (BARTOLOMEU et al., 2011). De acordo com o Art. 438 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (BRASIL, 1952), a denominação genérica, “PESCADO” compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana. A qualidade microbiológica do pescado depende principalmente dos procedimentos seguidos durante sua manipulação, processamento e armazenamento, a partir do momento em que é capturado até a chegada ao consumidor. Para manter a qualidade sensorial e microbiológica bem como aumentar a vida de prateleira do pescado e seus produtos é extremamente importante conservá-los em condições de higiene e temperatura próxima a 0°C (BARTOLOMEU et al., 2011). A *Salmonella spp.* é uma bactéria entérica responsável por graves intoxicações alimentares, sendo um dos principais agentes envolvidos em surtos registrados em vários países. Além da importância das medidas preventivas para evitar o risco de infecção da salmonelose na população humana, o controle desta doença é de grande interesse para a economia dos países em que ocorrem esses surtos. Os custos estimados da alta incidência da salmonelose nos Estados Unidos variaram entre \$1,3 a \$4,0 bilhões por ano (SHINOHARA et al., 2008). Diante do contexto apresentado, objetivou-se avaliar filés de tilápia, adquiridos no Mercado Municipal localizada na região metropolitana de Curitiba – PR, para a presença de *Salmonella spp.* e coliformes totais. Para o presente trabalho, foram coletadas 10 amostras de filés de tilápia refrigerados conservados no gelo no Mercado Municipal da cidade de Curitiba, cujas peixarias não possuíam médico veterinário como responsável técnico. Após a aquisição das amostras, as mesmas foram acondicionadas em caixa isotérmica com gelo e conduzidas até o laboratório para análises. Para contagem de coliformes totais, 25 gramas de filé de tilápia serão homogeneizadas a 225 ml de água peptonada e encubadas a 37°C por 24h. Após, as amostras foram semeadas em Ágar Mac Conkey e encubadas por 48 horas a 35±2°C. Para a pesquisa de *Salmonella* foi utilizado o incubado inicial descrito acima. Após a incubação, 100µl de cada amostras foram transferidos para Rappaport Vassiliadis e encubados por 24 horas. A atividade microbiana é a principal causa de deterioração do pescado. Desta forma, a extensão de sua vida de prateleira por meio da refrigeração é essencial para a redução na taxa de crescimento e atividade metabólica dos microrganismos responsáveis pela deterioração (BARTOLOMEU et al., 2011). No presente trabalho

1 Curso de Medicina Veterinária – UTP

2 Professora Orientadora - UTP

não foi encontrado crescimento de colônias compatíveis com *Escherichia coli*, deste modo assim a pesquisa de termotolerantes em busca de coliformes fecais não se fez necessária. O crescimento de gram negativas mesófilas era esperado para o presente produto. Nos estudos de Librelato e Shikida (2005), quanto à contagem total de mesófilos revelou-se que somente urna amostra do lote pesquisado não apresentou contagem, ao passo que a contagem de aeróbios psicrotrófilos mostrou-se presente nas duas amostras. Quanto à pesquisa de coliformes totais, todas as amostras o apresentaram, não havendo detecção de coliformes fecais e *E. Coli*. Ainda para as amostras analisadas, não houve presença de *Salmonella*. Nas pesquisas de Bartolomeu e seus colegas (2011) foi detectada a presença de *Salmonella spp.* em amostras de filés, obtidas após a retirada da pele e após a retirada do espinho central. Com relação à contaminação por coliformes totais e *Escherichia coli* a água da recepção e a água da lavagem dos peixes mostraram valores acima do permitido pela legislação e as amostras de filé apresentaram-se contaminadas por esses microrganismos em todas as etapas estudadas apresentando valores de 5×10^1 a $4,5 \times 10^3$ UFC/g de coliformes totais. Os filés de tilápia adquiridos de estabelecimentos de pescadao do Mercado Municipal de Curitiba não apresentaram, presença de *Salmonella spp* ou *Escherichia coli* e apresentou presença de mesófilos Gram negativos. No presente trabalho pode-se notar que os filés de tilápia comercializados no Mercado Municipal de Curitiba demonstraram-se aptos ao consumo, podendo refletir consequência das boas práticas de manipulação e armazenados praticados nos locais de compra.

Referências

- BARTOLOMEU, D. A. F. S.; , DALLABONA, B. R.; MACEDO, R. E. F.; KIRSCHNIK, P. G. Contaminação microbiológica durante as etapas de processamento de filé de tilápia (*Oreochromis niloticus*). *Archives of Veterinary Science*, v.16, n.1, p.21-30, 2011.
- BRASIL. REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 1952.
- DA SILVA, M.C. Avaliação da qualidade microbiológica de Alimentos com a utilização de metodologias Convencionais e do sistema simplate. 2002. Tese. Mestrado em Ciências, Área de Concentração: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Piracicaba, Universidade de São Paulo, 2002.
- LIBRELATO, F. R. ; SHIKIDA, A. R. L. S. Segurança alimentar: Um estudo multidisciplinar de qualidade do filé de tilápia comercializado no município de Toledo-PR. 2005.