

196

**COMPARAÇÃO DE MEIOS DE ENRIQUECIMENTO NO ISOLAMENTO DE SALMONELA DE EMBUTIDOS DE CARNE SUÍNA.** *Daniele Zago Souza.*

No isolamento de *Salmonella* spp. a partir de alimentos, o enriquecimento constitui uma etapa fundamental. Através da escolha de temperatura, inibidores e substratos adequados, procura-se beneficiar o crescimento das salmonelas frente a microorganismos competidores. Tem sido preconizados diversos meios para o enriquecimento seletivo de *Salmonella* spp., dentre eles o Tetrionato Muller-Kauffmann (TM) e o Rapaport Vassiliadis (RV). Os resultados relatados tem variado conforme o alimento analisado. O objetivo do presente trabalho foi comparar os dois métodos na pesquisa de salmonelas em embutidos de carne suína. Para tanto foram analisadas 50 amostras provenientes da região de Porto Alegre. Após o pré-enriquecimento em água peptonada tamponada, as amostras foram semeadas em TM e RV e incubadas, respectivamente à 37°C e 42°C. Decorrido 18h de incubação foi feito o isolamento em ágar XLT4. Paralelamente foi feita a comparação das metodologias, utilizando amostras anteriormente analisadas, contendo alta (n=2) e baixa (n=2) contaminação por coliformes totais, fortificadas com diferentes concentrações de *Salmonella* spp. Até o momento não foram isoladas salmonelas a partir dos embutidos analisados em ambos os métodos de enriquecimento utilizados. No ensaio de contaminação artificial, o meio RV foi mais seletivo do que o TM. Além disso, a presença de contaminação por coliformes totais não pareceu inibir de forma importante o crescimento de *Salmonella* spp. nos meios de enriquecimento (PROPESQ/UFRGS).