

069**USO DA METODOLOGIA COLILERT NA IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE COLIFORMES EM ALIMENTOS COMERCIALIZADOS.** *Bibiana Telles, Fernanda A. dos Santos e Claudio L. Frankenberg* (Departamento de Engenharia Química, Escola Politécnica, PUCRS)

O controle de qualidade em alimentos, tanto de origem industrial como natural, tem como objetivos avaliar as condições de higiene dos estabelecimentos de distribuição, bem como os procedimentos adotados no processamento, desde a fonte até o consumidor. A determinação da presença destes microrganismos em um alimento tem papel importante, além de indicador sanitário na detecção de doenças que podem causar no ser humano e animais. Pode-se fazer um controle utilizando-se bactérias coliformes, através do método COLILERT, que se mostrou muito eficiente pois não necessita de preparo de meios de cultura e fornece as leituras em apenas 24 horas, tanto qualitativa quanto quantitativamente. Este experimento avaliou diferentes alimentos comercializados (carne moída, queijo fatiado, leite pasteurizado, frutas e verduras) com o objetivo de identificar a presença de contaminações por coliformes. Com estes ensaios pode-se identificar que, em alguns estabelecimentos, existem níveis de contaminação relativamente alto tanto em termos de coliformes totais ou fecais.