

175

**AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DE DIFERENTES SOROVARES DE SALMONELLA EM TEMPERATURA AMBIENTE E DE REFRIGERAÇÃO.** *Maria Cecilia Magagnin dos Santos, Lisandra Mürmann, Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso (orient.) (UFRGS).*

*Salmonella* sp. é um dos mais importantes contaminantes de alimentos de origem animal, e um dos principais responsáveis por toxinfecções alimentares. Em Porto Alegre, investigações anteriores detectaram uma prevalência de 24, 4% de amostras positivas para *Salmonella* sp. em lingüiça frescal de carne suína, com contagens que variaram entre 0.03 e 460 NMP/g. Esses alimentos, se armazenados em temperaturas inadequadas, poderão apresentar doses de *Salmonella* capazes de desencadear um surto. Devido a isto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a cinética de crescimento em meio nutriente, em temperatura ambiente e de refrigeração, de diferentes sorovares de *Salmonella* encontrados em lingüiça frescal de carne suína. Foram utilizados 12 sorovares distintos de *Salmonella*. As amostras foram crescidas em caldo por 18 h, e posteriormente foram diluídas até uma concentração de  $10^3$ /mL em água peptonada 0, 1%. As amostras submetidas á temperatura ambiente (22-33°C) foram verificadas após diferentes tempos (0, 2, 4, 6, 8 e 10 horas) e armazenadas em refrigeração (6-11°C) em 0, 1, 10, 20, 30 dias. A cada um dos referidos tempos, foram retiradas alíquotas, submetidas a diluições decimais seriadas, e contagem pelo método de plaqueamento em gotas. A partir da população inicial, a cinética de crescimento em temperatura ambiente foi semelhante para os diferentes sorovares. Até duas horas todos os sorovares permaneceram em fase lag e, a partir desse período, iniciou-se a fase exponencial. Em 6h a contagem esteve entre 5-7  $\log_{10}$  e em 10 h alcançou 7-8  $\log_{10}$ . Em temperatura de refrigeração, com a mesma população inicial, os isolados de todos os sorovares mantiveram a contagem inicial até os 30 dias. Conclui-se que as amostras de todos os sorovares testados, quando mantidos em temperatura ambiente por mais de duas horas aumentaram a população inicial. Caso isto ocorresse em um alimento, resultaria no aumento do risco de ocorrência de surto.