

016

COMPARAÇÃO DE DIFERENTES ETAPAS DE ENRIQUECIMENTO SELETIVO NO ISOLAMENTO DE SALMONELLA SP. A PARTIR DE FEZES DE SUÍNOS DE TERMINAÇÃO. *Roselis Simonetti, Geovana B. Michael, Marisa Cardoso, Marisa Costa* (Setor de Medicina Preventiva, FAVET; Dep. de Microbiologia, ICBS, UFRGS).

A detecção de *Salmonella* sp. é fundamental nos programas de controle de salmonelose. Vários caldos de enriquecimento seletivo têm sido comparados quanto à eficiência na recuperação de *Salmonella* sp. a partir de alimentos contaminados, contudo existem poucos estudos com fezes de animais portadores. O objetivo deste trabalho foi comparar três métodos de enriquecimento seletivo para o isolamento de *Salmonella* sp. a partir de fezes de suínos. Foram coletadas 126 amostras de fezes de suínos naturalmente contaminados provenientes de uma granja de terminação. As amostras (25g/amostra) foram pré-enriquecidas em água peptonada tamponada (225 ml) a 37 graus Celsius por 18 h. A seguir, alíquotas de 1 ml foram inoculadas em tubos contendo caldo tetracionato Müller-Kaufman (TMK); alíquotas de 0,1 ml foram inoculadas no caldo Rappaport-Vassilidis (RV). Os meios foram incubados a 37 graus Celsius (TMK) e a 42 graus Celsius (TMK e RV) por 24 h. Após a incubação, alíquotas de cada caldo de enriquecimento foram plaqueadas em ágar xilose lisina tergitol (XLT4) e ágar verde brilhante- vermelho neutro-lactose sacarose (VB). De cada placa três colônias típicas de *Salmonella* sp. foram submetidas a testes bioquímicos e confirmadas sorologicamente. Foi possível observar que existe uma tendência de melhor eficiência do caldo TMK incubado a 42 graus Celsius no enriquecimento seletivo de *Salmonella* sp. em fezes de suínos. O desempenho dos caldos, por sua vez, influenciou diretamente a capacidade seletiva e indicadora dos meios sólidos utilizados. PIBIC, FAPERGS