

044

AVALIAÇÃO "IN VITRO" DE DESINFETANTES E ANTISSÉPTICOS: RESULTADOS PRELIMINARES. *Nina R. M. Cardoso, Ângela S. Antunes, Carla B. Vargas, J. M. Wiest* (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Desinfecção/ desinfetantes são considerados pontos críticos no controle e na prevenção de doenças transmissíveis por alimentos, principalmente nos produtos de origem animal. O trabalho objetiva fundamentar o cotidiano dos processos de higienização nesta área. Empregando metodologia e padrões bacterianos recomendados, bem como agentes isolados de situações problemas específicas, iniciou-se pelo estudo de cresóis e seus derivados. Sua eficácia envolvendo variáveis como concentração/ diluição, suporte, matéria orgânica, tempo de exposição, bacteriostasia e bactericidia, está sendo determinada. Os resultados preliminares sinalizam prescrições super e subdosadas em relação à realidade em estudo (CNPq-PIBIC/UFRGS e CNPq quota).