



MICROORGANISMOS

ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO BIOQUÍMICA DE *SALMONELLA* spp. EM AMOSTRAS DE QUEIJO COALHO

Terezinha Feitosa Machado¹, Laura Maria Bruno¹, Maria de Fátima Borges¹, Francisco Edilson Moreno de Oliveira², Bruna Castro Porto², Cívita Teixeira de Sousa².

¹Embrapa Agroindústria Tropical – tele@cnpat.embrapa.br;
lmbruno@cnpat.embrapa.br; Fátima@cnpat.embrapa.br;
edilson_mor_oliver@hotmail.com; brunacporto@yahoo.com.br; civitatsou@ig.com.br

Palavras-chave: segurança de alimentos; patógenos em alimentos; Coleção.

O gênero *Salmonella* compreende uma das mais importantes bactérias patogênicas veiculadas por alimentos, tornando sua inspeção em alimentos uma rotina em todo o mundo. Devido a sua baixa dose infectiva, métodos são requeridos para detectar uma única célula em amostras de alimentos. Nesse contexto o objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de *Salmonella* spp. em amostras de queijo Coalho provenientes de diferentes produtores do estado do Ceará. Foram colhidas 120 amostras no mercado varejista de Fortaleza – CE, as quais foram transportadas em caixas isotérmicas para o Laboratório de Microbiologia de Alimentos da Embrapa Agroindústria Tropical, onde foram analisadas. Para o isolamento de *Salmonella* spp. as amostras foram pré-enriquecidas em caldo lactosado a 35°C por 24 horas, seguidas de enriquecimento seletivo em caldo tetrationato e caldo Rappaport-Vassiliadis a 42 ± 0,2°C/24 h e na sequência foram plaqueadas nos meios seletivos e diferenciais para *Salmonella*, ágar xilose lisina desoxicolato (XLD) e ágar entérico de Hectoen (HE), com incubação a 35°C por 24 horas. Para cada amostra apresentando colônias suspeitas para *Salmonella* nos meios XLD e HE, foram isoladas cinco (05) colônias, totalizando 600 isolados, os quais foram submetidos a provas bioquímicas específicas. Do total de isolados avaliados 19,5% (117/600) confirmaram a presença de *Salmonella*, pertencendo a três (03) espécies: *S. enterica*, *S. Salmonella serovar* e *S. bongori*, na frequência de 47,9% (56/117), 37,6% (44/117) e 14,5% (17/117), respectivamente. Na sequência os isolados foram transferidos para caldo BHI adicionado de 20% de glicerol e estão sendo mantidos congelados a -80 °C, fazendo parte da Coleção de Microrganismos de Interesse para a Agroindústria Tropical. Atualmente, a coleção contém 548 isolados do gênero *Salmonella*.