

## COMPARAÇÃO ENTRE DOIS MÉTODOS DE DETECÇÃO DE *Salmonella* spp EM FARELO DE SOJA

CELINA M. SOARES , ANA LÚCIA PENTEADO , SIMONE D. O. COSTA , EDNA M. M. OLIVEIRA

Embrapa Agroindústria de Alimentos

A pesquisa de salmonela em alimentos pode ser realizada através de métodos culturais convencionais e métodos rápidos. Dentre os métodos convencionais, aqueles que utilizam o meio *Modified Semisolid Rappaport Vassiliadis* (MSRV) têm sido reconhecidos como os mais sensíveis. Em contrapartida, *kits* rápidos são amplamente utilizados para a detecção deste microrganismo, apresentando desempenho variável. O presente estudo comparou o desempenho de um método rápido baseado na reação antígeno-anticorpo (*kit* VIP - *Visual Immunoprecipitate Assay; Biocontrol*), com uma metodologia tradicional (Método MSRV - Draft Annex D/ISO 6579:2002) para a detecção de *Salmonella* em amostras de farelo de soja. Um total de 109 amostras, provenientes de indústrias processadoras, foi analisado simultaneamente quanto à presença de *Salmonella* por ambos os métodos. Posteriormente, dois grupos de 20 amostras de farelo de soja, previamente testadas e negativas para o microrganismo segundo o método MSRV, foram experimentalmente inoculadas com suspensões de *Salmonella* Mbandaka ( $10^2$  e  $10^4$  UFC/25g) e avaliadas quanto a presença da bactéria por ambos os métodos. Para a realização das análises através do Método MSRV, 25 g da amostra foram homogeneizados em 225 ml de água peptonada tamponada, incubados a 35°C/24 h e inoculados, na forma de gotas, sobre a superfície de placas contendo MSRV. Após a secagem das gotas, as placas foram incubadas a 41,5°C/24 h e as colônias presuntivas foram semeadas em Ágar Xilose Lisina Desoxicolato (XLD) e Ágar Verde Brilhante (BG); além de serem submetidas aos testes de crescimento em Ágar Tríplice Açúcar Ferro (TSI) e Ágar Lisina Descarboxilase (LIA) e ao *kit* API 20E (*Biomerieux*). Isolados característicos foram enviados ao Laboratório de Enterobactérias do Instituto Oswaldo Cruz para sorotipagem. A utilização do *kit* VIP foi realizada conforme as instruções do fabricante. Segundo o Método MSRV, 37,6% (41) das 109 amostras coletadas nas plantas processadoras foram positivas para a presença da bactéria. Nenhuma destas amostras apresentou resultado positivo para o *kit* VIP. Para a análise das amostras experimentalmente inoculadas, observou-se que 100% das amostras analisadas através do método MSRV foram positivas, enquanto que através do *kit* VIP, o percentual de resultados positivos foi 45,0% e 65,0% para os inóculos  $10^2$  e  $10^4$  UFC/25 g, respectivamente. Considerando os resultados obtidos, concluiu-se que, para a detecção de salmonela em farelo de soja, o Método MSRV apresentou melhor desempenho quando comparado ao *kit* VIP.

Palavras-chave: Contaminação; Bactérias; VIP; MSRV