



**Microbiota contaminante e patogênica em amostras
de carne moída e formação de biofilme em superfície abiótica.**

Vieira, G.A.L.,^{1*} Serrano, N.F.G.,¹ Piza, A.C.M.T.¹, Sousa, C.P.¹

⁽¹⁾ Universidade Federal de São Carlos - UFSCar, Departamento de Morfologia e Patologia, Laboratório de Ensino, Pesquisa e Diagnóstico em Microbiologia. Rodovia Washington Luís (SP-310), km 235. CEP 13565-905. São Carlos, São Paulo, Brasil. E-mail: galv_bio@yahoo.com.br

Realizaram-se procedimentos analíticos quanti-qualitativos para verificar a qualidade higiênico-sanitária de 30 amostras de carne moída, obtidas comercialmente na cidade de São Carlos (SP). Foram feitas diluições decimais, seguidas por testes presuntivos e confirmativos para coliforme total e termotolerantes e provas bioquímicas para confirmação de *Escherichia coli*. Quantificou-se heterótrofos (mesófilos e psicrófilos) e fungos filamentosos e leveduriformes. Foi realizada pesquisa de *Staphylococcus* coagulase positivo e avaliou-se a capacidade de formação de biofilme em superfícies inertes das cepas isoladas neste trabalho. Os resultados da determinação fenotípica dos microrganismos encontrados foram avaliados de acordo com os padrões microbiológicos para carne moída estabelecidos pela ANVISA. *E. coli* foi encontrada em uma amostra. Níveis elevados de heterótrofos mesófilos e psicrófilos foram observados em 84% e 74% das amostras, respectivamente, e ambos atingiram valores máximos de 10^6 UFC/g. Fungos filamentosos e leveduriformes estavam presentes em todas as amostras (níveis máximos de 10^6). *Staphylococcus* coagulase positivo foi detectado em 36,7% das amostras. Detectou-se a formação de biofilme em superfícies abióticas em 91% das amostras de micro-organismos considerados. Os níveis encontrados de micro-organismos aderidos em superfícies vítreas variaram entre $\geq 10^3$ - $\leq 10^6$ UFC/ cm^2 ($\log_{10} \geq 3$ e $\log_{10} \leq 6$, respectivamente). Pode-se depreender pelas análises fenotípicas dos microrganismos estudados que os níveis detectados estão em desacordo com a legislação, comprometem a qualidade microbiológica da carne moída e sugerem falhas nas distintas etapas de manipulação do alimento, na temperatura de armazenamento e/ou na desinfecção da maquinaria utilizada para moagem. A presença de biofilme pode ter potencial patogênico, podendo causar danos significantes ao alimento, com consequências para a saúde pública.

Agradecimentos: PIBIC/ CNPq/ UFSCar