



Caracterização microbiológica de *Hoplias Malabaricus* comercializada no município de Campos dos Goytacazes, RJ

Hingrid Barbosa de Souza, Graziela Rangel Silveira, Francimar Fernandes Gomes

RESUMO

Dentre as modalidades de pesca existentes no município de Campos dos Goytacazes, RJ, a do tipo artesanal é uma das mais empregadas. Nesta os peixes são intensamente manipulados desde o momento da captura até a venda ao consumidor. Nesse contexto a espécie *Hoplias malabaricus* (traíra) é uma das que apresentam maior demanda no município. Quando a manipulação do pescado é feita em condições de higiene inadequadas o mesmo pode servir de veículo para a contaminação do homem por microorganismos patogênicos, resultando na ocorrência de DTAs. Este trabalho tem como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de traíras comercializadas no município de Campos, RJ. Para tanto foi dada ênfase a pesquisa de *Salmonella* sp. No total foram compradas seis amostras no comércio varejista do município. Ainda no local da compra procedeu-se a coleta em superfície, utilizando a técnica da zaragatoa (swab). Cada swab foi levado ao laboratório e colocado em duplicata em tubos contendo água peptonada tamponada 1%. Cada tubo foi submetido a agitação e o homogeneizado incubado a 35° por 24h. Após a incubação, 1mL da solução foi transferida em duplicata para tubos contendo 10mL de caldos Tetrationato (TT) com solução verde brilhante e Rappaport - Vassiliadis (RV). Os tubos de TT foram incubados a 35°C por 24h e os de RV à 42°C por 24h em banho-maria. Após este período semeou-se o cultivo obtido nos meios de TT e RV em placas contendo Ágar Verde Brilhante roxo de fenol-lactose-sacarose e Ágar Hektoen, respectivamente. As placas foram incubadas a 35°C por 24h. As colônias crescidas nestes meios com característica de *Salmonella* spp. foram submetidas ao teste de uréia, para confirmação. Observou-se que das seis amostras analisadas duas apresentaram resultado positivo. Sabe-se que os principais alimentos envolvidos na veiculação de *Salmonella* sp são ovos, carne de aves e seus derivados, portanto a presença desta bactéria em outros alimentos é indicativa de contaminação cruzada. Por se tratar de amostras obtidas em feiras livres onde havia outros produtos a venda e as condições de higiene eram deficientes, concluiu-se que a contaminação das amostras ocorreu devido a não adoção de conceitos relacionados às boas práticas de manipulação.

PALAVRAS CHAVE: Pescado, *Salmonella*, Higiene

APOIO: PIBIC-UENF

**IV Congresso
Fluminense
de Iniciação
Científica
e Tecnológica**

17º Encontro de IC da UENF
9º Circuito de IC da IFF
5ª Jornada de IC da UFF



Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro

**Medicina
Veterinária**