

CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA EM LATAS DE ALUMÍNIO (APOIO UNIP)

Aluna: Aléxia Slanzi Florêncio

Orientadora: Profa. Rosina Gabriela Agliussi

Curso: Nutrição

Campus: São José do Rio Pardo

O presente estudo foi realizado no Laboratório de Análises Clínicas da UNIP de São José do Rio Pardo, com o objetivo de verificar possíveis contaminações bacterianas em latas de alumínio de refrigerante coletadas de bares e supermercados da cidade. Foram coletadas 10 amostras e embaladas em saquinhos plásticos estéreis, a fim de evitar contaminações não provenientes da lata. O material coletado foi semeado em meios de cultura adequados para crescimento e identificação microbiológica, dentro da capela de fluxo laminar próximo à chama. Primeiramente, a amostra foi semeada no Caldo Tioglicolato e levada à estufa a 36°C por 24 horas. Ocorreu crescimento bacteriano no meio de cultura Caldo Tioglicolato em nove das dez latas analisadas. As amostras que apresentaram crescimento bacteriano (turvação) foram isoladas por alça de platina flambada no meio de cultura Ágar Sangue e Ágar Mac Conkey. Na microscopia, pelo método de Gram, houve predominância de cocos Gram positivos dispostos em cachos. No Ágar Mac Conkey não houve crescimento bacteriano, o que ocorreu somente no Ágar Sangue, evidenciando presença de bactérias Gram positivas e ausência de bactérias Gram negativas. A prova da catalase das nove amostras contaminadas teve resultado positivo evidenciando presença de *Staphylococcus* sp. Apesar de se tratar de uma análise qualitativa, evidencia-se a necessidade de uma higienização das latas antes do consumo, com a finalidade de evitar patologias relacionadas às possíveis bactérias presentes nas latas.