

PESQUISA DE ENTEROPATÓGENOS EM HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE JUNDIAÍ, SÃO PAULO (APOIO UNIP)

Aluna: Sâmara Naiara de Almeida

Orientadora: Profa. Dra. Cláudia de Moura

Curso: Biomedicina

Campus: Jundiaí

Alimentos minimamente processados já fazem parte da alimentação dos brasileiros. Esses alimentos são comercializados prontos para o consumo, logo, são sanitizados, embalados, transportados e armazenados por uma indústria produtora e, segundo o produtor, são vendidos prontos para serem consumidos, sem que haja necessidade de nenhuma intervenção do consumidor quanto à desinfecção do alimento. Porém, durante todo o processo de produção até chegar ao consumidor, em alguma etapa pode haver contaminação por micro-organismos patogênicos. Sendo assim, este trabalho teve por finalidade identificar possível presença de enterobactérias e enteroparasitas em amostras de alimentos minimamente processados. Para a realização da pesquisa, foram coletadas dezesseis amostras de alface, couve, repolho e rúcula de quatro marcas distintas comercializadas em três supermercados na cidade de Jundiaí, São Paulo. As amostras foram submetidas à análise de coliformes totais utilizando o método de NMP, pela técnica de múltiplos tubos. A determinação de *Shigella* sp., *Salmonella* ssp. e *Escherichia coli* foi realizada por meio de diluições enriquecidas em caldo Rappaport e semeadura em Ágar (*Salmonella Shigella* e EMB). As colônias características foram repicadas em meio TSI e Citrato de Simmons para confirmação bioquímica das colônias. A observação parasitológica foi feita com o sedimento da água extraída da lavagem das folhas, corada com lugol, para a pesquisa de ovos e larvas de helmintos. Nenhuma amostra pesquisada apresentou contaminação por enteroparasitas helmintos. Segundo as preconizações estabelecidas pela legislação vigente, 12,5% das amostras

apresentaram elevada contaminação por *Escherichia coli*, 43,75% por *Salmonella* ssp. e 75% por *Shigella* sp. Diante dos resultados obtidos, concluiu-se que a descontaminação aplicada às hortaliças minimamente processadas pesquisadas não foi eficiente, visto a comprovação da presença de enteropatógenos potenciais.