

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SASHIMIS À BASE DE SALMÃO (*SALMO SALAR*), PREPARADOS EM RESTAURANTES ESPECIALIZADOS NA CULINÁRIA JAPONESA DO MUNICÍPIO DE BAURU-SP (APOIO UNIP)

Aluna: Camila Oseliero Guaraná

Orientadora: Profa. Liliane de Oliveira Dantas

Curso: Medicina veterinária

Campus: Bauru

Dentre as bactérias isoladas nos alimentos da culinária japonesa, como salmão (*Salmo salar*), estão os coliformes totais e fecais ou termotolerantes da família *Enterobacteriaceae* que são de grande importância na saúde pública, pois a presença aumentada desse grupo de bactérias é um indicativo de más condições higiênico-sanitárias do alimento e também da presença de outras bactérias enteropatogênicas. O presente trabalho tem como objetivo detectar a presença de coliformes fecais e totais em filés de *sashimis* de salmão de dez restaurantes japoneses da região de Bauru, São Paulo. Foram coletadas 10 amostras aleatórias no período entre março a abril de 2018. Foi realizado o cultivo na Água Peptonada nas diluições de 10^{-1} a 10^{-5} ; plaqueamento no PCA por "Pour Plate"; isolamento no Caldo Lauril Sulfato Triptose, Caldo Verde Brilhante e Caldo *Echerichia coli*; identificação das espécies de Coliformes pelo plaqueamento em Ágar MacConkey e realização de testes bioquímicos como: MIO, TSI, Citrado, Ureia e Fenilalanina das colônias que cresceram. A contaminação foi observada em todos os estabelecimentos, sendo que um deles apresentou grande número de colônias até a quinta diluição. A *Klebsiella pneumoniae* (58%) foi a mais isolada seguida da *Enterobacter cloacae* (25%), nas 32 amostras, também se identificou: *Echerichia coli* (6%), *Pseudomonas aeruginosa* (6%) e *Enterobacter aerogenes* (3%). Cerca de 60% dos estabelecimentos apresentaram crescimentos de Coliformes Termotolerantes acima de 10^2 NMP/g, valor máximo permitido pela legislação brasileira,

havendo maior necessidade de medidas higiênico-sanitárias na manipulação dos alimentos.