

PESQUISA DE *AEROMONAS SALMONICIDA* EM FILÉS DE SALMÃO COMERCIALIZADOS EM RESTAURANTE JAPONÊS DO MUNICÍPIO DE BAURU-SP (APOIO UNIP)

Aluna: Giovana Silveira Santos

Orientadora: Profa. Mariana Malavazi Destro

Curso: Medicina Veterinária

Campus: Bauru

Micro-organismos do gênero *Aeromonas* estão presentes em diversos ambientes e, por possuírem a característica de sobrevivência e multiplicação em ambientes refrigerados, são importantes causadores de gastroenterites alimentares em humanos. Estão presentes na água e, por isso, são frequentemente isolados de peixes marinhos que apresentam uma lesão prévia. Com o grande aumento da procura por pratos da culinária japonesa, é de grande importância que se investigue a presença destes e outros micro-organismos neste gênero alimentício, uma vez que grande parte destes alimentos são consumidos na forma *in natura*. Esta pesquisa teve por foco a procura por *Aeromonas salmonicida* em *sashimis* de salmão coletados em 10 restaurantes japoneses do município de Bauru, com duas coletas realizadas com intervalo de 15 dias entre elas. Não foram encontradas colônias que apresentassem a macromorfologia característica de *Aeromonas*, porém houve crescimento de diversos micro-organismos, caracterizando a presença de contaminação bacteriana nas amostras coletadas.