

TÍTULO: PERFIL DE ENTEROBACTÉRIAS PRESENTES EM ESPECIARIAS *IN NATURA* COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS

AUTORES: PETER, N.R.W; GROTH, L. H. M; VIANCELLI, A; MICHELON, W.

INSTITUIÇÃO: UNIVERSIDADE DO CONTESTADO - UnC - CAMPUS CONCÓRDIA (RUA VICTOR SOPELSA, 3000, BAIRRO SALETE, CEP 89711-330, CONCÓRDIA - SC, BRASIL)

RESUMO:

O uso de especiarias na culinária é considerado milenar, sendo algumas adicionadas ao longo do processo de cozimento, e outras apenas na parte final permanecendo cruas. Ocorre que estas especiarias podem conter patógenos como enterobactérias, responsáveis por diversos problemas gastrointestinais. Considerando a importância de se conhecer os riscos microbiológicos associados ao consumo dessas especiarias, o presente estudo teve por objetivo avaliar o perfil de enterobactérias presentes em especiarias *in natura* comercializadas em supermercados. Para isso, foram coletadas amostras de especiarias (salsa e cebolinha) de quatro estabelecimentos comerciais, totalizando 53 amostras. De cada amostra, 25 g foram submetidos a um pré-enriquecimento bacteriano em caldo peptona, com incubação à 37°C por 24 h. Os meios que apresentaram turvação foram semeados em ágar MacConkey e incubados a 37°C por 24 h. Após, as colônias foram isoladas em ágar nutriente e posteriormente identificadas bioquimicamente utilizando-se o kit comercial Painel para Enterobactérias (Probac®). Os resultados dos testes bioquímicos serão inseridos na plataforma digital do *software* Identax (Probac®) para identificação. Após a identificação, as cepas foram submetidas ao teste de sensibilidade a antimicrobianos. Foram identificadas 16 espécies de enterobactérias, sendo 15 consideradas patogênicas para seres humanos, sendo dos gêneros *Citrobacter*, *Enterobacter*, *Klebsiella*, *Kluyveraa*, *Leclercia*, *Pantoea*, *Pectobacterium*, *Escherichia*, *Serratia*, *Salmonella*. O perfil de enterobactérias foi semelhante nos quatro estabelecimentos onde as amostras foram adquiridas. Esses resultados são de especial interesse, uma vez que essas cepas são geralmente associadas a casos de intoxicações alimentares, e também pelo fato de algumas vezes essas especiarias não serem cozidas, mantendo assim a contaminação inicial. Os resultados de resistência a antimicrobianos indicaram alta taxa de resistência (93,8%) para ampicilina, e 100% de sensibilidade ao antimicrobiano imipenem. Observou-se que em todos os supermercados foram encontradas especiarias contendo bactérias resistentes ao menos cinco antimicrobianos diferentes. Diante deste cenário, deve-se enfatizar o uso de medidas profiláticas efetivas para minimizar os riscos de contaminação associados ao consumo destas especiarias, como lavagem e desinfecção com solução clorada.

Palavras - chaves: salsa, cebolinha, enterobactérias, resistência a antimicrobianos.