

002

RECUPERAÇÃO DE *SALMONELLA ENTERITIDIS* EM DIFERENTES PROCESSOS DE DESCONGELAMENTO DE CARNES DE FRANGO. Cláudia A. Schneider, Rosângela U. Salvatori (Depto de Ciências Exatas e Biológicas, UNIVATES).

Uma das constantes preocupações nos produtos de origem animal é a garantia da sua qualidade higiênico sanitária. Novas legislações nos indicam que a responsabilidade sobre o controle de *Salmonella* passará também ao consumidor. Além de um cozimento adequado, passará a ser preocupação a questão do descongelamento do alimento a ser consumido. A pesquisa tem como objetivo verificar qual o processo de descongelamento (em temperatura ambiente e na parte de baixo da geladeira) proporciona maior evidência de recuperação da *Salmonella enteritidis*. Para o desenvolvimento do trabalho, amostras de carne de frango, doadas por uma cooperativa, são contaminadas com *Salmonella enteritidis*, congeladas (3 dias) e submetidas à análise utilizando-se a metodologia preconizada para *Salmonella*, sendo esta: pré-enriquecimento em água tamponada (24h- 37°C), enriquecimento em caldo Rappaport-Vassiliadis (24h – 42°C), isolamento em ágar Rambach e ágar XLT4 (24h – 36°C). Resultados parciais nos indicam que as amostras contaminadas submetidas ao descongelamento em geladeira apresentam uma menor recuperação de *Salmonella* e maior recuperação de outros contaminantes, sendo o mais evidenciado, bactérias do grupo coliformes.