

Coruja, J.C², Kindlein, L.¹, Bergmann, G.P¹, Cardoso, S.^{1*}

¹ Departamento de Medicina Veterinária Preventiva FAVET/UFRGS.

² Acadêmico de Medicina Veterinária-UFRGS

* Orientadora: susana.cardoso@ufrgs.br

OBJETIVO

Avaliar a sensibilidade *in vitro* de bactérias provenientes de produtos de origem animal frente aos desinfetantes iodofor e quaternário de amônio, ambos na menor concentração recomendada pelo fabricante, por um período de 5 e 15 minutos de contato.

INTRODUÇÃO

Na indústria alimentícia, a desinfecção das superfícies de contato dos equipamentos com os produtos desinfetantes é uma importante barreira sanitária para impedir que micro-organismos deteriorantes e patogênicos possam proliferar, degradando o alimento ou trazendo danos à saúde de seus consumidores. Alguns micro-organismos presentes nos alimentos são causadores de toxinfecções alimentares, entre eles, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes*. A sobrevivência destes pode ocorrer por deficiência técnica na higienização de superfícies de contato e manipulação inadequada dos alimentos ou por resistência das bactérias sobreviventes aos desinfetantes.

MATERIAL E MÉTODOS

Para avaliar a sensibilidade bacteriana, foi utilizado o teste de suspensão para verificação da eficácia de desinfetantes descrito pelo MAPA (BRASIL, 1993). As cepas de *E.coli*, *L. monocytogenes* e *S. aureus*, foram isoladas de amostras de uma lingüiça mista, uma lingüiça toscana e um queijo colonial, respectivamente. Posteriormente estas cepas foram armazenadas sob congelamento à -20°C (BHI e glicerol 87%). Todos estes alimentos foram submetidos a análises microbiológicas no CEPETEC/UFRGS (Figura 1).

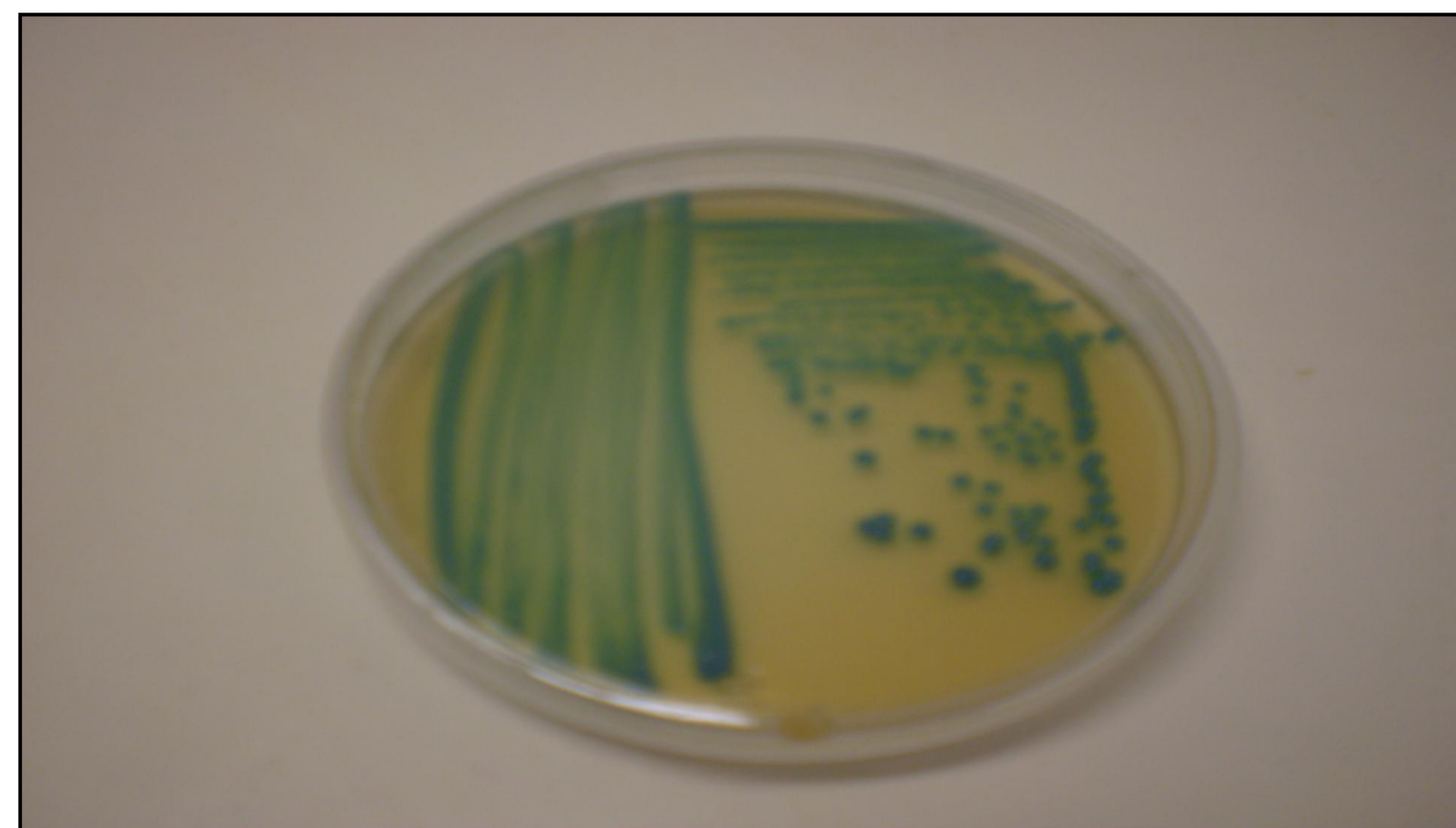


Figura 1. Placa com colônias características de *Listeria sp.*

RESULTADOS

Na tabela 1 pode-se observar a eficácia dos desinfetantes, Iodofor e Quaternário de amônio frente aos micro-organismos isolados de alimentos de origem animal submetidos aos testes de suspensão nas maiores diluições indicadas pelo fabricante por um tempo de contato de 5 e 15 minutos.

Tabela 1. Resultado da atuação do Iodofor e do Quaternário de amônio obtidos pelo teste de suspensão frente a bactérias isoladas de produtos de origem animal em diferentes tempos de contato.

Bactérias resistentes	Desinfetante utilizado			
	Iodofor 50ppm		Quaternário de amônio 25ppm	
	Tempo de exposição (minutos)			
	5	15	5	15
<i>S.aureus</i>	Sensível	Sensível	Resistente	Sensível
<i>E.coli</i>	Sensível	Sensível	Sensível	Sensível
<i>L.monocytogenes</i>	Resistente	Sensível	Sensível	Sensível

CONCLUSÃO

Considerando o tempo de exposição de cinco minutos, os desinfetantes Iodofor e Quaternário de amônio apresentaram-se ineficientes apenas frente as bactérias *L. monocytogenes* e *S. aureus*, respectivamente. Entretanto, ambos os desinfetantes testados podem ser utilizados para inativar as bactérias *E. coli*, *L. monocytogenes*, *S. aureus* desde que seja respeitado o tempo de contato de 15 minutos, quando usado a menor concentração recomendada pelo fabricante.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Portaria nº 101, de 17 de agosto de 1993. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 de agosto de 1993, Seção 1, p. 11937-11945.