

014

ESTUDO LONGITUDINAL DA INFECCÃO POR *Salmonella* sp EM UM SISTEMA INTEGRADO DE PRODUÇÃO DE SUÍNOS. Pedro Carpes Mostardeiro, Giordano Gianotti, Lucas Raminger, Luís Eduardo da Silva, Marisa Cardoso. Setor de Med. Vet. Preventiva – FAVET – UFRGS.

A presença de *Salmonella* sp. em produtos suínos vem gerando uma preocupação crescente por parte da indústria e do governo, devido à importância sanitária e à pressão comercial. A introdução dos animais portadores no rebanho, o contato com animais infectados, a limpeza e a desinfecção inadequada das instalações e o fornecimento de ração contaminada são fatores que provocam a disseminação da *Salmonella* sp. em suínos. Baseado nessas constatações, o objetivo desse estudo foi avaliar o grau de contaminação por *Salmonella* sp em matrizes de reposição. Foram realizadas duas coletas (abril e junho) quando coletou-se 85 leitões e 35 fêmeas de reposição. Dessas, foram amostradas fezes, colocadas em sacos plásticos individuais identificados e conservados sob refrigeração até chegarem ao laboratório. Todas as amostras coletadas foram submetidas ao protocolo de isolamento: Vinte e cinco gramas (25g) de um “pool” de fezes de cinco fêmeas foram semeados em 225mL de água peptonada tamponada e incubadas a uma temperatura de 37°C durante 18 a 24 horas. A partir disso, as amostras foram repicadas para meios de cultivo seletivos (caldo Rapaport-Vassiliadis e caldo Tetracionato de Müller-Kauffmann) e, após, para meios de cultivo sólidos (ágar verde brilhante-lactose-sacarose e XLT4). Posteriormente, as amostras positivas ou suspeitas foram submetidas aos testes bioquímicos e sorológico. De um total de 17 “pools” de leitões e 8 de fêmeas de reposição, foram positivas para *Salmonella* sp. 4 “pools” de leitões e 4 “pools” de fêmeas de reposição. A partir disto, iniciou-se um estudo longitudinal com o objetivo de acompanhar a variação da presença de *Salmonella* sp. ao longo das demais fases zootécnicas de produção.