
Pesquisa de Salmonella Spp em Lagosta (*Panurilus argus*) Congelada A -18°C, por 24 Meses, Através de Método Rápido e Método Tradicional.

Kátia Silva Aragão (I), Maria de Fatima Borges (II), Evânia Altina Teixeira de Figueiredo (I), Danielly Bandeira Silveira (I), Elaine Cristina Maciel Porto (I), Sheyla Maria de Sousa Sá (I), Gisani de Souza Maia Teixeira (I), Anne Karolyne Gomes Brito (I), Caroline de Brito Lima (I), Luéline Paiva Elias (I)

(I) UFC - Universidade Federal do Ceará (Av. Mister Hull, nº 2977 - Campus do Pici - CEP: 60356000 - Fortaleza, CE), (II) EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Rua: Dra. Sara Mesquita, nº 2270 - Pici - CEP: 60511-110 - Fortaleza, CE)

Resumo

O Estado do Ceará é o maior produtor de lagosta (*Panurilus argus*) no Brasil, sendo exportada e também comercializada nas lojas e barracas de frutos do mar. Os métodos rápidos para análise de patógenos, além do resultado em tempo reduzido, permite a indústria de alimentos a possibilidade da liberação de lotes, a baixo custo, independente de laboratórios externos. Contudo é necessário um estudo comparativo com o método tradicional, visando avaliar se o tipo de alimento, a microbiota natural, dentre outros fatores tem influência nos resultados. O objetivo da presente pesquisa foi: a) determinar a ocorrência de *Salmonella* spp em cauda de lagosta congelada pelo método BAM-FDA; b) congelar as amostras contaminadas a -18°C por dois anos e determinar a viabilidade da *Salmonella* spp nas amostras contaminadas, comparando o método do BAM-FDA com o 1-2 Test da BioControl (AOAC 989.13), para amostras altamente contaminadas. No ano de 2011, foram adquiridas nas barracas de peixe da Beira Mar, em Fortaleza-CE, 120 amostras de lagosta in natura, congelada, acondicionadas em sacos plásticos virgens, transportadas em

Referência:

Kátia Silva Aragão, Maria de Fatima Borges, Evânia Altina Teixeira de Figueiredo, Danielly Bandeira Silveira, Elaine Cristina Maciel Porto, Sheyla Maria de Sousa Sá, Gisani de Souza Maia Teixeira, Anne Karolyne Gomes Brito, Caroline de Brito Lima, Luéline Paiva Elias. Pesquisa de *Salmonella* Spp em Lagosta (*Panurilus Argus*) Congelada A - 18°C, por 24 Meses, Através de Método Rápido e Método Tradicional.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-215

caixas de isopor com ice block para o laboratório de Microbiologia de Alimentos/DTA/CCA/UFC. Das 120 amostras analisadas, 13 (10,8%) estavam contaminadas com *Salmonella* spp, sendo estas congeladas a -18°C por dois anos. Todas as 13 amostras contaminadas e congeladas por dois anos foram positivas pelo método tradicional, indicando a resistência da *Salmonella* spp ao congelamento, e nove (69%) apresentaram resultado positivo no método rápido com quatro resultados falso negativos (31%). Embora o 1-2 Test da BioControl, seja relativamente barato, fácil de executar e apresente resultado rápido quando comparado ao método tradicional, nas amostras de lagosta naturalmente contaminadas o elevado resultado de falso negativo não o recomenda como método alternativo para determinação de *Salmonella* spp em referida amostra.

Palavras-Chave: CONGELAMENTO, LAGOSTA, MÉTODO RÁPIDO, MÉTODO TRADICIONAL

Agência de Fomento: