
Avaliação de Diferentes Alíquotas da Enxaguadura no Método Direto ISO 10272-2 Para A Contagem de *Campylobacter* spp. em Carcaças de Frango

Thalyta Marina Benetti (I), Wanda Moscalewski Abrahão (II,III),
Tereza Cristina Rocha Moreira Oliveira (I)

(I) UEL - Universidade Estadual de Londrina (Rod. Celso Garcia Cid (PR 445), Km 380 - Caixa Postal 10.011), (II) LACEN-PR - Laboratório Central do Estado do Paraná (Rua Amintas de Barros, 816 Bairro Alto da XV - Curitiba/PR CEP: 80.060-200), (III) UFPR - Universidade Federal do Estado do Paraná (Av. Lothário Meissner, 632, CEP: 80210-170, Jardim Botânico, Curitiba - PR)

Resumo

A detecção e enumeração de *Campylobacter* spp. em carne de frango são essenciais para reduzir os riscos de contaminação. Muitos estudos associaram as dificuldades na contagem de *Campylobacter* em carne de frango à sua baixa competitividade frente à microbiota contaminante e à incapacidade dos agentes antimicrobianos adicionados aos meios seletivos de eliminar esta contaminação. O volume da enxaguadura utilizado no plaqueamento também pode levar a prejuízos na quantificação desse patógeno. O objetivo do presente estudo foi avaliar diferentes volumes de enxaguadura de carne de frango com a finalidade de minimizar a interferência da microbiota contaminante no isolamento e contagem de *Campylobacter* spp., sem comprometer a sensibilidade do método direto ISO 10272-2. Quarenta amostras de carcaças de frango resfriadas produzidas no Estado do Paraná foram coletadas em diferentes estabelecimentos comerciais da cidade de Curitiba, Paraná. O enxágue das carcaças foi realizado com adição de água peptonada tamponada a 0,1% (Oxoid) na proporção de 1 mL para cada grama de peso da carcaça, com fricção de toda a superfície. Alíquotas de 400, 100, 50, 10 e 5 µL da enxaguadura foram semeadas em placas de Ágar carvão cefoperazona desoxicolato modificado (mCCDA) e Ágar Bolton modificado com incubação a $41,5 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$ por 48 horas em microaerofilia. Doze (30,0%) das 40 amostras de carne de frango analisadas foram positivas para

Referência:

Thalyta Marina Benetti, Wanda Moscalewski Abrahão, Tereza Cristina Rocha Moreira Oliveira. Avaliação de Diferentes Alíquotas da Enxaguadura no Método Direto Iso 10272-2 Para A Contagem de *Campylobacter* spp. em Carcaças de Frango. 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-253

Campylobacter spp. pelo método direto, quando volumes de 100 e 400µL de enxaguadura foram utilizados, contudo, apenas em seis (50%) e em duas amostras (16,7%) foi possível realizar a contagem, quando utilizado os respectivos volumes. Nos demais volumes, 50, 10 e 5 µL, somente foi possível a detecção e quantificação em 4 (33,3%), 3 (25,0%) e 1 (8,3%) das 12 amostras positivas, respectivamente. A estratégia de utilização de volumes menores que 100 µL de enxaguadura não melhorou o isolamento e a contagem de colônias de Campylobacter. Esses resultados, portanto, confirmam que o volume de enxaguadura mais adequado para o método direto é o de 100 µL, como o preconizado na metodologia ISO 10272-2. Assim, uma provável solução para minimizar a interferência da microbiota contaminante seria desenvolver novos meios seletivos ou incorporar aos já existentes outros antimicrobianos.

Palavras-Chave: Campylobacter spp., quantificação, ISO 10272-2: 2006, carcaça de frango resfriada

Agência de Fomento: