



T0976

ANÁLISE DA CONTAMINAÇÃO DE PRODUTOS DE CONFEITARIA POR LINHAGENS COAGULASE POSITIVA E NEGATIVA DE STAPHYLOCOCCUS SPP

Mariana Amarante Turatti (Bolsista PIBIC/CNPq), Rafael Djalma Chaves (Coorientador) e Prof. Dr. José Luiz Pereira (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Staphylococcus são micro-organismos amplamente disseminados no ambiente, sendo o homem e outros animais seu principal reservatório. São bactérias que apresentam capacidade de produzir enterotoxinas, responsáveis por causar doenças e podem contaminar os alimentos através dos ingredientes contaminados, das vasilhas de misturas e utensílios ou até mesmo das mãos de quem os prepara. Entre os anos de 1999 e 2009, segundo a ANVISA, 20,5% das doenças transmitidas por alimentos no Brasil foram causadas por *Staphylococcus*. Devido a isso, este trabalho tem por objetivo realizar uma pesquisa da contaminação por espécies de *Staphylococcus* em doces com recheio comercializados em restaurantes. Para cada amostra realizou-se a contagem das colônias típicas de *Staphylococcus* em Agar Baird Parker (pretas com halo translúcido) e a partir das colônias isoladas obtidas realizou-se os testes de coloração de Gram, catalase, coagulase, DNase e susceptibilidade à furazolidona. Verificou-se a produção de toxina utilizando o equipamento mini VIDAS. Até o momento, foram analisadas 20 amostras de doces, obtiveram-se contagens variando entre $1,0 \times 10^2$ e $2,40 \times 10^6$ UFC/g e 43 isolados. Destes, 12% apresentaram características de *Staphylococcus* (5 isolados). Nenhum destes 5 isolados foi capaz de produzir toxina.

Staphylococcus - Confeitaria - Coagulase