

009

ÁGUA DESTILADA: AUSÊNCIA DE MICROORGANISMOS? *Giovani S. Bellincanta, Enilson L. Saccol de Sá* (Departamento de Solos, Faculdade de Agronomia-UFRGS).

A água destilada é amplamente utilizada em laboratórios na preparação de soluções para os mais diversos fins, incluindo-se testes bioquímicos e preparação de meios de cultura. Apesar da destilação eliminar os microorganismos da água, os mesmos são encontrados na água destilada devido ao armazenamento. Neste caso, a presença de microorganismos de qualquer espécie poderia causar alterações indesejáveis nos resultados de análise. Buscando-se monitorar a qualidade microbiológica da água destilada de diversos laboratórios da UFRGS, realizou-se uma série de avaliações. As amostras de água foram inoculadas em meio agar nutritivo DEV, pelo método de espalhamento, sendo incubadas por 48 h a 28°C. Os resultados da maioria das amostras analisadas estão dentro dos parâmetros da norma técnica da CETESB nº L5-215, ficando em torno de $2,1 \times 10^3$ a $5,25 \times 10^3$ UFC/ml. Entretanto, os efeitos da presença de microorganismos ainda não são bem conhecidos. Atualmente, estão sendo realizados o isolamento e identificação dos microorganismos predominantes nas amostras. (CNPq/RHAE)