

25628 - ANÁLISES BACTERIOLÓGICAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA 2014

Coordenação: Guiomar Pedro Bergmann

Autores: Ana Carina Matos Hamerski, Tiago Domingues Correa e Liris Kindlein

A análise bacteriológica dos alimentos de origem animal e da água, de consumo e de abastecimento, é fundamental para a segurança alimentar dos consumidores e visa prevenir a ocorrência de toxinfecções de origem alimentar. Para tanto, este projeto tem como objetivo difundir o conhecimento na área laboratorial, com enfoque alimentício, para os alunos de graduação e pós - graduação, contribuindo com a educação continuada destes profissionais, além de prestar um serviço de assessoria técnica à comunidade através de análises bacteriológicas de produtos de origem animal e água. Especificamente, fazem-se parcerias com inspetorias veterinárias e setores fiscais de análise dos alimentos disponíveis no mercado e presta-se serviços à comunidade em geral, diagnosticando possíveis patógenos em alimentos e água que podem ser prejudiciais a saúde humana, assim como o monitoramento de qualidade dos produtos de empresas sob inspeção estadual, além de aumentar a competitividade das mesmas pela produção de produtos seguros. Em razão desta competitividade, a demanda por serviços laboratoriais pelas empresas produtoras de alimentos vem aumentando, bem como o público consumidor, os quais estão cada vez mais preocupados com a segurança e a qualidade do alimento. O projeto é desenvolvido nas instalações do Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC) da Faculdade de Veterinária da UFRGS, onde são realizadas as análises bacteriológicas de carne, como *Salmonella sp.*, coliformes totais, coliformes termotolerantes, *Listeria sp.*, etc., derivados e de água. As metodologias utilizadas para as diferentes análises são as recomendadas por instituições oficiais brasileiras e/ou outros métodos internacionalmente reconhecidos pela comunidade científica. Os envolvidos no projeto recebem as amostras provenientes do público alvo, preparam meios de cultura e metodologias oficiais. Com isto, os alunos desenvolverão novos conhecimentos para melhor controle da qualidade dos alimentos. Até o presente momento, os alunos envolvidos nesse projeto acompanharam todo o processo de análise de 69 amostras, dentre elas 21 ovos, 19 águas de poço artesiano, 17 derivados de carne (salame) e 12 queijos. As atividades incluíram: recebimento das amostras, protocolo, preparação de meios de cultura, lavagem de vidrarias,

metodologias oficiais das análises, leitura e elaboração de laudos técnicos para *feedback* ao público alvo.