

**264** DESINFECÇÃO NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:  
EFICÁCIA DE IODOFORES SOBRE ESCHERICHIA COLI E STAPHYLOCOCCUS  
AUREUS RELACIONADOS COM MATÉRIA ORGÂNICA E MATERIAL DE CONS-  
TRUÇÃO. Airton da Rosa dos Santos, Ana Claudia Franco, Bea-  
triz Sonntag, José Maria Wiest (Departamento de Medicina Ve-  
terinária Preventiva, Faculdade de Veterinária, Universidade Federal  
do Rio Grande do Sul).

Foram determinadas as concentrações inibidoras (bacteriostáticas) mí-  
nimas (CIM) e as concentrações bactericidas mínimas (CBM) de desinfe-  
tantes iodofores frente a S. aureus e E. coli, exemplares da flora  
mesófila contaminante de risco no processamento do produtos de ori-  
gem animal. Utilizando-se metodologia da SOCIEDADE ALEMÃ DE HIGIENE E  
MICROBIOLOGIA e da OMS, realizaram-se testes de diluição e de suspen-  
são "invitro", avaliando-se o fator matéria orgânica pelo acréscimo  
de leite boino a 20% e o fator suporte pelo emprego de madeira e cha-  
pa inoxidável. As observações estenderam-se à 5, 15, 30 e 60 minutos  
de exposição. A CIM observada frente a E. coli foi de 0,5 e frente a  
S. aureus de 1% . A CBM frente a E. coli foi de 0,25% aos 5, 15, 30  
e 60 minutos. A eficácia bactericida dos iodofores sofreu influência  
dos fatores matéria orgânica e suporte.