

## SENSIBILIDADE DE BACTÉRIAS ISOLADAS EM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL AOS DESINFETANTES IODOFORO E QUATERNÁRIO DE AMÔNIO

Na indústria de alimentos, a higienização das superfícies de processamento e manipulação é uma importante barreira sanitária para impedir que microrganismos deteriorantes e potencialmente patogênicos possam proliferar, degradando o alimento ou trazendo danos à saúde dos consumidores. No entanto, análises microbiológicas de produtos de origem animal realizadas no Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes – CEPETEC/FAVET/UFRGS têm isolado bactérias indesejáveis, o que pode indicar deficiência técnica nos procedimentos de higiene ou resistência intrínseca destes microrganismos, frente aos desinfetantes/antimicrobianos de ambiente. Para elucidar essa hipótese, bactérias isoladas em alimentos de origem animal estão sendo armazenadas sob congelamento à -20°C (BHI e glicerol 87%), e posteriormente será avaliada a eficácia de desinfetantes pelo teste de suspensão, simulando, *in vitro*, condições de uso nas concentrações mínimas recomendadas pelos fabricantes. O presente experimento confrontou os compostos químicos iodóforo (50 ppm), e quaternário de amônio (25 ppm), nos tempos de contato de 5 e 15 minutos, com os microrganismos *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*. Como resultados, observou-se que *S. aureus* foi inativado pelo iodóforo já nos 5 min de contato, mas resistente ao quaternário de amônio nesse tempo, tendo a leitura de inativação ocorrido apenas aos 15 min. A *E. coli* foi inativada pelos dois desinfetantes após transcorridos 5 min de contato. Frente ao iodóforo, a inativação da *L. monocytogenes* ocorreu apenas aos 15 min de contato, mas inativada pelo quaternário de amônio após 5 min. Concluiu-se que todas as bactérias foram sensíveis aos desinfetantes nas concentrações empregadas, mas tendo sido o tempo de contato variável determinante na inativação de duas bactérias.