

223

VARIAÇÃO DOS VALORES D E Z PARA LISTERIA MONOCYTOGENES EM LEITE INTEGRAL E DESNATADO. Karen Einsfeldt, Maria Júlia Ledur Alles, Caciano Pelayo Zapata Noreña, Jeverson Frazzon (orient.) (UFRGS).

Listeria monocytogenes é o microrganismo responsável pela listeriose, doença invasiva que em alguns casos pode ser fatal. São mais propensos a listeriose pacientes imunossuprimidos, idosos, recém-nascidos e mulheres grávidas. Este patógeno alimentar, capaz de crescer em baixas e altas temperaturas, é comum no ambiente e em alimentos como leite e seus derivados, carnes cruas e vegetais. Para haver a eliminação deste microrganismo é necessário tratamento térmico rigoroso. O objetivo deste trabalho é determinar os valores D (tempo de redução decimal) e z (diferença de temperatura necessária para alterar D) para *L. monocytogenes* em leite integral e desnatado traçando um comparativo destes valores frente aos 2 tipos de leite analisados. Amostras estéreis de leite foram inoculadas com quantidades conhecidas da bactéria (aproximadamente 10^8 UFC/mL), crescida em meio específico LEB (*Listeria enrichment broth*) a 37°C por 24 horas; em tubos TDT (*thermal-death-time*) amostras de 1 mL (0,8 mL de leite e 0,2 mL do inóculo) foram submersas em banho-maria a 65, 70 e 75°C, sendo os tubos retirados em intervalos de tempo pré-determinados e imersos em gelo. Realizou-se a contagem de sobreviventes após cada período de tratamento térmico. Os valores de D foram calculados a partir do inverso negativo da inclinação obtida pela regressão linear das curvas logarítmicas de sobrevivência em função do tempo e os valores de z foram obtidos a partir dos valores D em função da temperatura do tratamento térmico. Os resultados preliminares demonstram uma diferença significativa nos valores de D e z nas amostras analisadas. Os dados sugerem que a presença da gordura no leite aumenta a resistência do microrganismo frente ao tratamento térmico. (BIC).