



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Pesquisa de Salmonella sp. e quantificação de coliformes em unidades simplificadas de tratamento de dejetos suínos (esterqueiras) .
Autor	LISIANE MOREIRA MATOS
Orientador	VERONICA SCHMIDT

A produção de dejetos suínos é um importante fator de poluição ambiental, portanto merecem cuidados no que se refere ao seu armazenamento, tratamento e destino final. Os agentes causais da maioria das doenças infecciosas são excretados direta ou indiretamente pelo animal infectado. Microrganismos como *Escherichia coli* e *Salmonella sp.*, podem ser disseminados pelos dejetos suínos e possuem potencial patogênico para pessoas e animais. Em virtude disso, realizou-se a quantificação de coliformes e confirmação de *Escherichia coli* e a pesquisa de *Salmonella sp.* em sistemas simplificados de tratamento de dejetos (esterqueiras) de duas unidades produtivas de suínos em terminação, situadas na Zona Sul de Porto Alegre. Foram realizadas coletas de zero a 120 dias de armazenamento, em intervalos de 30 dias em cada esterqueira, sendo coletadas amostras em dois pontos: A- chegada de dejetos bruto e B- ponto oposto da chegada de dejetos bruto. A quantificação de coliformes foi feita pela Determinação do Número Mais Provável (NMP) de coliformes totais e coliformes termotolerantes utilizando a técnica dos tubos múltiplos modificada. A pesquisa de *Salmonella sp.* foi realizada segundo a Instrução Normativa (IN) N°62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Verificou-se grande variabilidade na contagem de coliformes termotolerantes tanto na esterqueira 1: pontos A ($3,5 \times 10^5$ a $2,8 \times 10^7$) e B (9×10^5 a 8×10^6), quanto na esterqueira 2: pontos A ($3,5 \times 10^5$ a 9×10^7) e B ($1,6 \times 10^5$ a 5×10^6). Comparando os resultados da coleta aos zero dias de armazenamento com o armazenamento até 120 dias, observou-se tendência à diminuição na contagem de coliformes termotolerantes. Em todos os pontos de amostragem foi confirmada a presença de *Escherichia coli*. Verificou-se ausência de *Salmonella sp.* na esterqueira 2 e presença do microrganismo na esterqueira 1 após 90 dias de armazenamento. Entretanto não se confirmou a origem das salmonelas, uma vez que a esterqueira é aberta e existe a presença de outros animais nas propriedades com acesso à esterqueira. Conclui-se que em ambas esterqueiras houve um declínio de coliformes termotolerantes, entretanto a confirmação de *Escherichia coli* e a presença de *Salmonella sp.* deve ser levada em consideração, no que diz respeito a utilização do conteúdo das esterqueiras como adubo.