



Evento	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	Adesão de Salmonella Enteriditis SE86 e Listeria monocytogenes J11 em superfícies de soldas MIG e TIG e aço inoxidável utilizados em equipamentos de indústrias de alimentos
Autor	ANELISE POSSAMAI
Orientador	EDUARDO CESAR TONDO

O aço inoxidável é o principal material utilizado em equipamentos de indústrias de alimentos e serviços de alimentação e as soldas MIG e TIG são muito utilizadas para unir diferentes lâminas desse material. Soldas de baixa qualidade dificultam a higienização desses equipamentos e podem contribuir com a maior adesão bacteriana. O objetivo deste trabalho foi avaliar a adesão de *Salmonella* Enteritidis SE86 (principal patógeno alimentar identificado no Rio Grande do Sul-RS, na última década) e *Listeria monocytogenes* J11 (isolada de frigorífico no RS) na superfície de soldas MIG e TIG, polidas e não polidas. Corpos de prova (2cm x 2cm x 0,2cm) de aço inoxidável soldados com as soldas MIG e TIG, polidas e não polidas, foram submersos por 1, 2 e 4 horas, separadamente, em culturas bacterianas com cerca de 10^5 UFC/mL de cada microrganismo. Em seguida, cada corpo de prova foi avaliado por Microscopia Eletrônica de Varredura (MEV) e por análises microbiológicas, a fim de verificar a quantidade de bactérias aderidas sobre as superfícies das soldas. Os resultados demonstraram que não houve diferença significativa entre a adesão nos dois tipos de solda (MIG e TIG) e entre as soldas polidas e não polidas para *S. Enteritidis* SE86 e *L. monocytogenes* J11. Também não houve diferença significativa na adesão bacteriana às superfícies das soldas MIG e TIG e às superfícies não soldadas, para as duas bactérias. Houve diferença significativa na adesão dos dois microrganismos, nos diferentes tempos de contato, sendo que *S. Enteritidis* SE86 aderiu significativamente mais que *L. monocytogenes* J11 no tempo zero, em todas as superfícies avaliadas.