



Scientific Research and Reviews (DOI:10.28933/SRR)



Pesquisa De Contaminação Por Pseudomonas Aeruginosa Na Carne Caprina Comercializada Em Caruaru-PE

Gomes, G.Y.D.V.1; Brito, A.K.L.1; Santana, A.R.M.1; Jácome-Júnior, A.T.2

1Graduando (a) em Farmácia no Centro Universitário Tabosa de Almeida- ASCES/UNITA; gabrielledvgomes@gmail.com.br ; 2Professor adjunto dos cursos de Farmácia, Biomedicina, Odontologia e Nutrição do Centro Universitário Tabosa de Almeida- ASCES/UNITA

ABSTRACT

Introdução: A bactéria *P. aeruginosa* é de grande importância para a avaliação da qualidade bacteriológica da carne, além de indicar contaminação por matéria orgânica ela é patógeno responsável por infecções do trato respiratório e gastrointestinal podendo levar à sepse. Essa contaminação dos produtos cárneos pode ocorrer em processos de fabricação ou até mesmo após o processamento, quando não são obedecidas as boas práticas de manipulação. **Objetivo:** Identificar a presença de *Pseudomonas aeruginosa* na carne caprina comercializada no município de Caruaru, PE. **Material e Métodos:** Foram coletadas 9 amostras de carne caprina de junho a agosto de 2017 em Caruaru-PE, feitas em triplicata e de acordo com o Códex Alimentarius. A análise bacteriológica foi feita através da técnica dos tubos múltiplos e os resultados interpretados com auxílio da tabela de Hoskins. **Resultados:** Foram obtidos como resultados as seguintes variações de 2 NMP/100ml a 1600 NMP/100ml ou maior que 1600NMP/100mL. **Discussão:** Das 9 amostras coletadas foi possível observar que 7 apresentaram um grau de contaminação alto ou muito alto. 1 amostra teve contaminação de grau intermediário e 1 de grau baixo. Tendo em vista os resultados obtidos, pode-se afirmar que foi identificado nas amostras um alto grau de contaminação por matéria orgânica, geralmente por solo e por lixo. **Conclusão:** O alto grau de contaminação orgânica identificado é preocupante pois além de indicador esse microorganismo também é um patógeno oportunista, podendo gerar sepse fatais. Além disso, pode-se relacionar a presença de *Pseudomonas aeruginosa* com inibição do grupo coliformes, ou seja, em alguns casos esse microorganismo é mais confiável quanto indicação de qualidade bacteriológica por ser menos sensível às alterações. Sendo assim, fica claro que há falhas higiênico-sanitárias que devem ser corrigidas com a implantação das boas práticas durante o processo de manipulação do alimento para evitar doenças oriundas de alimentos contaminados.

Palavras chave: *Pseudomonas aeruginosa*, carne, bromatologia.

*Correspondence to Author:

Gomes, G.Y.D.V.

Graduando (a) em Farmácia no Centro Universitário Tabosa de Almeida- ASCES/UNITA

How to cite this article:

Gomes, G.Y.D.V.; Brito, A.K.L.; Santana, A.R.M.; Jácome-Júnior, A.T. Pesquisa De Contaminação Por *Pseudomonas Aeruginosa* Na Carne Caprina Comercializada Em Caruaru-PE. *Scientific Research and Reviews*, 2019, 8:73

 eSciPub
eSciPub LLC, Houston, TX USA.
Website: <http://escipub.com/>