

COMPARAÇÃO ENTRE AS TÉCNICAS DE ENXÁGUE E EXCIÇÃO NA OBTENÇÃO DA ALÍQUOTA ANALÍTICA PARA ESTUDO MICROBIOLÓGICO DE AMOSTRAS DE PESCADO

YAMAMOTO, Beatriz Lie¹, FURLANETTO, Leone Vinicius², REZENDE, Juliana²,
SANCHES, Sandra Abelardo³, SOUZA, Orlando Bispo³, CARRION, Fabiano⁴,
TELLES, Evelise Oliveira⁵, BALIAN, Simone de Carvalho⁵

¹ Pós-graduanda nível Mestrado da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de São Paulo

² Médico Veterinário autônomo

³ Técnico do Laboratório de Higiene e Inspeção da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo

⁴ Médico Veterinário do FRISP/CEAGESP

⁵ Professor Doutor da Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia da Universidade de São Paulo (balian@usp.br)

O presente trabalho teve por objetivo confrontar os resultados obtidos no estudo do perfil microbiológico de 21 amostras de corvina (*Micropogonias furnieri*), comercializada na CEAGESP/SP, a partir da técnica de enxágue e de excisão, para obtenção da unidade analítica. As 21 amostras, obtidas frescas, foram congeladas por 24 horas e depois descongeladas na embalagem original, sob água corrente e temperatura ambiente. Realizaram-se as seguintes análises microbiológicas: 1) contagem de microrganismos aeróbios estritos e facultativos viáveis mesófilos e psicrotóxicos (em UFC/mL e g); 2) número mais provável de coliformes totais e termotolerantes (em NMP/mL e g); 3) pesquisa de *Salmonella* spp. por mL e g e 4) contagem de *Staphylococcus* coagulase - positivo (em UFC/mL e g). A partir da aplicação do teste t de Student, com 95% de confiança, obteve-se os seguintes resultados: não houve diferença significativa (teste t: $p = 0,2683$) entre as duas técnicas para os resultados de mesófilos; de psicrotóxicos (teste t: $p = 0,1988$) e de coliformes totais (teste t: $p = 0,0890$). Para os coliformes termotolerantes os resultados, por ambas as técnicas, foram inferiores ao mínimo detectável. Todos os resultados foram negativos para *Salmonella* spp. e para contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva. A técnica de enxágue se mostrou uma alternativa viável em estudos de caracterização higiênico-sanitária de pescado; porém, deve-se considerar, que estudos semelhantes com maior número de amostras poderão levar a resultados diferentes. Recomenda-se a continuação dos estudos sobre o tema.

Palavras-chave: microbiologia de alimentos, corvina, qualidade higiênico-sanitária de pescado.