

CURVAS DE CRESCIMENTO DE CEPAS DE *Enterobacter sakazakii* ISOLADAS DE ALIMENTOS

THATIANE G. **VALENTE**¹; IVONE F. **SILVA**²; ROSANA F.S. **SANTOS**²; VALÉRIA C.A. **JUNQUEIRA**³

Nº 0701041

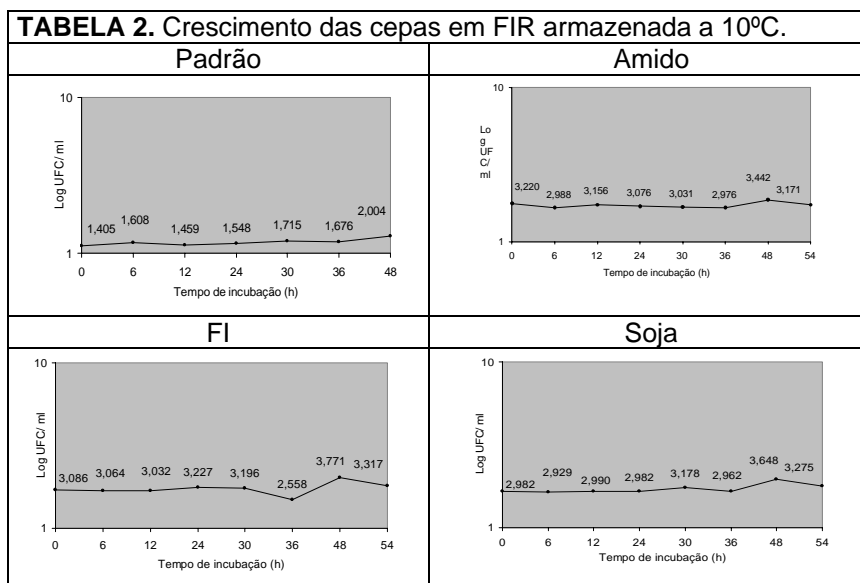
INTRODUÇÃO

As infecções que ocorrem durante o primeiro ano de vida, se constituem numa das mais importantes causas de elevação dos índices de morbi-mortalidade entre lactentes (CARVALHO; BERNAL, 2003). As espécies de *Enterobacter* são consideradas patógenos oportunistas e raramente causam doença em indivíduos sadios (PAGOTTO *et al.*, 2003), sendo reconhecidas como importantes agentes causadores de infecções hospitalares (KANDHAI *et al.*, 2004). Na impossibilidade de se manter o aleitamento materno a

contendo TSB e pérolas de vidro. O inóculo foi incubado por 12 horas, sob agitação controlada em “shaker”, à temperatura de 35°C.

O inóculo foi diluído em série decimal em tubos de ensaio contendo Água Peptonada 0,1% e transferido para placa de Petri, sendo homogeneizado em Ágar Vermelho Violeta Bile 1% Glicose (VRBG) e incubado a 35°C por 24 horas, para contagem de colônias.

Já naquelas inoculadas com a cepa padrão e armazenadas a 10°C o microrganismo permanece em latência por 36 horas, sendo verificado aumento da contagem com 48 horas de armazenamento, conforme pode ser observado na **Tabela 2**.



Segundo ANVISA (2000), as Unidades de Alimentação e Nutrição devem contar com equipamentos que permitam o rápido resfriamento dos alimentos e proceder à monitoração periódica da temperatura não podendo ultrapassar 4°C. De acordo com NAZAROWEC-WHITE; FARBER (1997) o tempo médio de geração de *Enterobacter sakazakii* à 10°C é de 5 horas. FARMER III *et al.* (1980), relatou que *E. sakazakii* não desenvolve a 4°C. Nas condições do presente estudo pode-se confirmar que as cepas deste microrganismo utilizadas no presente estudo não se multiplicaram nesta temperatura.

HOBBS, B.C.; ROBERTS, D., 1999. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. 4ª. ed. São Paulo: Varela, 629p.

IVERSEN, C.; FORSYTHE, S. Risk profile of *Enterobacter sakazakii*, an emergent pathogen associated with infant milk formula. **Trends in Food Science & Technology**. v.14, p.443-454. 2003.

KANDHAI, M. C., REIJ, M