

PESQUISA DE BACTÉRIAS PATOGÊNICAS EM COZINHAS DOMÉSTICAS

ANTUNES, Kesley Alexandra Huve (autora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

ESTRUZANI, Ana Carolina Bonesso (autora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

REZENDE, Catia (orientadora) – UNIFEV - Centro Universitário de Votuporanga.

Locais de manuseio e armazenamentos de alimentos são sempre susceptíveis a proliferação bacteriana. Com o objetivo de analisar essas cozinhas domésticas, escolhemos locais onde mais são preparados e armazenados alimentos com potenciais de crescimento bacteriano, são eles a pia da cozinha onde na maioria das casas é feito o manuseio dos alimentos e a geladeira onde esses alimentos são guardados para serem consumidos posteriormente. Foram analisadas 10 amostras de pias e 10 de cozinhas de três cidades. As coletas da pia e geladeira foram feitas na parte interna e externa. Foram cultivadas em ágar sangue e maconkey para identificação e posteriormente feito as identificações para as bactérias encontradas. Foram três cidades escolhidas Sebastianópolis do sul, Parisi e Votuporanga. Em Sebastianópolis do sul foram encontradas na pia : 42% de Citrobacter sp; 25% de Enterobacter sp; 25% de Klebsiella sp; e 9% de Pnumococcus sp. Nas geladeiras foram encontradas : 18% Enterobacter; 9% Citrobacter; 9% Klebsiella; 9% Burkolderia cepacea; 18% de Stomatococcus; 27% Staphylococcus e 9% serratia sp. Outra cidade escolhida foi Parisi, nas pias foram encontradas: 14% Enterobacter; 7% Ewingella americana; 21% Klebsiella; 7% Proteus; 7% Listeria monocytogenes; 14% corynebacterium; 7% Hafnia; 7% Escherichia coli; 14% citrobacter sp. Nas geladeiras foram encontradas: 18% de Staphylococcus sp; 9% Ewingella americana; 18% Burkolderia cepacea; 18% Klebsiella; 9% Streptococcus; 18% Enterobacter; 9% citrobacter. Apenas uma amostra de Parisi não houve crescimento bacteriano. E por último Votuporanga, onde foi encontrada nas pias: 9% de citrobacter; 55% de Enterobacter; 27% Corynebacterium e 9% Listeria monocytogenes. E nas geladeiras: 60% de Corynebacterium; 40 % Enterobacter. Com esta análise percebemos que mesmo um local aparentando estar limpo e pareça que não há bactérias, não significa que realmente esteja livre destes microrganismos.