

Pesquisa de *Staphylococcus aureus* coagulase positiva em camarões obtidos em feiras livres comercializados em recipientes isotérmicos.

Barbara Jéssica Pinto Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
barbarajessica3@hotmail.com

Daniela Thaise Fernandes Nascimento da Silva¹

¹Universidade Federal Rural do Semiárido
dani.nascimento13@gmail.com

Renata Cristina Borges da Silva Macedo¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
renata.bsmacedo@gmail.com

Bruno Sueliton dos Santos¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
brunosantosnutri@gmail.com

Ryllare Cristina Silva Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
ryllare.sc@gmail.com

Francisco Sérvulo de Oliveira Carvalho¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
fservulo.ocarvalho@gmail.com

Karoline Mikaelle de Paiva Soares¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
karolinesoares@ufersa.edu.com

Sessão do trabalho: Micro-organismos patogênicos em alimentos.

Resumo: A presença de micro-organismos patógenos e suas toxinas nos alimentos comprometem a sua inocuidade, como é o caso do *Staphylococcus aureus*, que é um dos principais patógenos causadores de intoxicações alimentares. Nesse contexto, o objetivo do presente trabalho foi realizar a análise de *Staphylococcus aureus* coagulase positivo em camarões comercializados em recipientes isotérmicos em feiras livres na cidade de Mossoró, Rio Grande do Norte. Para tanto, foram adquiridas 40 amostras de camarão marinho em feiras livres na cidade de Mossoró, Rio Grande do Norte, expostas à venda em recipientes isotérmicos, e transportadas ao laboratório onde foram submetidas a análise de

Staphylococcus aureus coagulase positivo. As análises microbiológicas foram realizadas de forma asséptica. Inicialmente, foi pesado 25g de cada amostra para diluição em 225mL de água peptonada. Após diluição, essas foram submetidas a homogeneização em stomacher, obtendo-se, dessa forma a diluição 10^{-1} e, em seguida, as demais diluições subsequentes até 10^{-6} . Em seguida, procedeu-se a inoculação de alíquotas de 0,1 mL de cada diluição em placas com ágar baird parker com emulsão de gema de ovo com telurito de potássio. Após a inoculação, as placas foram incubadas em estufa bacteriológica a 37°C durante 48 horas e, logo após, realizou-se a seleção de colônias para a prova da coagulase de acordo com a metodologia descrita em Silva e colaboradores (2017). Como resultados, verificou-se crescimento de *Staphylococcus sp* em todas as amostras, sendo que após a incubação que todas reagiram de forma negativa ao teste da coagulase, e dessa forma, foi constatada ausência de *Staphylococcus aureus* coagulase positivo nas amostras de camarão marinho avaliadas. Dessa forma, conclui-se que o camarão marinho comercializado em feiras livres na cidade de Mossoró-RN em recipientes isotérmicos apresentaram qualidade satisfatória no parâmetro microbiológico estudado, não representando assim um risco potencial de transmissão de toxina estafilocócica.

Palavras-chave: Alimentos. Segurança. Toxinas.