



ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE FILÉ DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*)

COMERCIALIZADO EM DOURADOS – MS

DELGADO JUNIOR, Manoel Armando¹ (biomanoel1997@gmail.com); SILVA, Maria Joyce dos Santos¹ (joyce_santos95@hotmail.com); AZEVEDO, Emily Miléo² (emilymileo@hotmail.com); MAIA, Sebastião Gabriel Chaves³ (sgchavesmaia@gmail.com); BRABES, Kelly Cristina da Silva⁴ (kellybrabes@ufgd.edu.br)

¹Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciências e Tecnologia Ambiental da UFGD –Dourados;

²Discente do curso de Nutrição – FCS- UFGD – Dourados.

³Docente nas Faculdades Magsul- Ponta Porã

⁴Docente na Faculdade de Engenharias – FAEN - UFGD – Dourados.

Atualmente houve um aumento na comercialização do filé de Tilápia (*Oreochromis niloticus*) resfriado ou congelado, devido pela sua alta rusticidade e adaptabilidade, crescimento rápido e carne com características desejáveis, tais como baixo teor de gordura, ausência de espinhos em "Y" e de textura firme, muito apreciada pelos consumidores, o que gera boa aceitação no mercado. Apesar do valor nutricional, o filé de Tilápia apresenta condições que favorecem ao crescimento microbiológico, tais como o pH próximo à neutralidade, além da elevada quantidade de água disponível para os micro-organismos, alto teor de nutrientes, o elevado teor de ácidos graxos polinsaturados e estrutura muscular com menor barreira física de proteção. Dessa forma este trabalho teve como objetivo averiguar as condições higiênicas-sanitárias dos Filés comercializados na cidade de Dourados – MS. Para tal foram realizadas as análises microbiológicas para *Staphylococcus* coagulase positiva, *Salmonella spp*, e coliformes totais. Para o estudo, foram utilizadas 18 amostras de 3 marcas distintas sendo elas marcas A, B e C. Das marcas coletadas, tanto na primeira, quanto na segunda coleta, todas apresentaram uma média elevada enumeração de coliformes totais, logo a legislação estabelece limite de 3 NMP/g (em log) dessa forma indicando falhas higiênicas durante o processamento do produto e tornando a amostra imprópria para o consumo. Das análises realizadas constatou que das dez amostras, sete se mostram positivo para a presença de *Salmonella spp* que de acordo com a legislação brasileira, a mesma deve estar ausente em quaisquer respectivas diluições, pois a mesma é patogênica ao homem. Da quantificação de *Staphylococcus* coagulase positiva as amostras apresentaram resultados negativos, porém, foi identificado *Staphylococcus* coagulase negativa, como a mesma é patogênica, pois é capaz de produzir enterotoxinas, e dessa forma, foi levado em consideração nesse estudo. Pode-se concluir com a análise microbiológica que a maioria das amostras estão impróprias para o consumo já que os resultados foram superiores ao estabelecidos pela ANVISA, dessa forma fica claro que no processo de produção requer uma maior qualidade sanitária e o consumo desses produtos na população pode causar riscos na saúde pública e não havendo uma garantia de segurança alimentar.

Palavras-chave: Tilápia do Nilo, Contaminação, Doença Transmitida por Alimento.

Agradecimentos: A UFGD por formar parceria com as Faculdades Magsul, possibilitando assim a realização do meu TCC nas instalações da instituição.