

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE MICROORGANISMOS ENCONTRADOS NA SUPERFÍCIE DE LATAS DE CERVEJA

CRUZ, C. S.¹; RÊGO, V.B.¹; ARAÚJO, M.R.B.¹; OLIVEIRA, R.C. B.W.¹

¹Acadêmico do curso de Farmácia, Faculdade de Ciências da Saúde (FACISA), Centro Universitário de Patos de Minas (UNIPAM), Patos de Minas – MG

²Orientadora e docente do curso de Farmácia, FACISA, UNIPAM

Os microorganismos apresentam capacidade de adaptação e colonização em praticamente todos os ambientes da terra. Havendo ambiente propício – água, pH, nutrientes, temperatura, oxigênio e luminosidade - tal crescimento é evidenciado. Outros sobrevivem por longos anos através da produção de esporos de resistência, até que as condições do meio sejam favoráveis à sua proliferação. Mesmo em ambientes hostis algumas classes conseguem se adaptar. A utilização de embalagens contendo cerveja é freqüente em nosso meio. Sua higienização antes da abertura é questionável, onde apenas uma limpeza mecânica com guardanapo seria considerada eficaz na erradicação de todos os contaminantes. Assim, este projeto tem como objetivo a avaliação microbiológica de latas de cerveja após limpeza mecânica com guardanapo comum, sem utilização de agentes microbicidas. O isolamento de microorganismos na superfície das latas de cerveja foi realizado em capela de fluxo laminar, com o auxílio de *swabs* estéreis, sendo utilizados placas de Petri com os meios de cultura Simples, Sabouraud com cloranfenicol, Sangue, MacConkey, Martini, Teague e Sal Manitol. As placas foram incubadas a 28 e 35°C, conforme as características dos meios, e as leituras realizadas diariamente, durante 7 dias. As amostras analisadas foram obtidas em duplicatas, tanto *in natura*, quanto geladas. Os resultados demonstraram a presença de fungos filamentosos dos gêneros *Penicillium* sp, *Rhizopus* sp, e leveduriforme do gênero *Candida* sp, além de bactérias cocos Gram positivo com arranjos característicos dos gêneros *Streptococcus* sp e *Staphylococcus* sp, e bacilos Gram negativos da família Enterobacteriaceae. A identificação das espécies está sendo realizada através do isolamento nos meios específicos e seletivos, além de testes bioquímicos e de

drogas antibacterianas. Através dos resultados pode-se concluir que a limpeza mecânica não é eficaz para a erradicação desses microorganismos nas latas de cerveja, sendo estas um meio de disseminação de organismos patogênicos e contaminantes de alimentos, podendo causar sérias enfermidades e intoxicações alimentares nos seres humanos.