

**SEÇÃO:** Oral

**ÁREA:** Alimentos

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Superior

**Monitoramento da incidência de Enterobactérias em ração para aves de corte em diferentes etapas do processo de fabricação em uma fábrica de rações no município de Concórdia - SC**

Edailson Luís Xavier Guatemim, Sheila Mello da Silveira  
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia  
Tecnologia em Alimentos  
E-mail de contato: sheila.silveira@hotmail.com

O controle microbiológico em rações para aves vem apresentando cada vez mais relevância devido às exigências do mercado quanto à segurança dos alimentos em toda a cadeia de produção. A restrição à utilização de antibióticos, como promotores de crescimento na avicultura, abriu espaço para o aumento da incidência de Enterobactérias, que provocam perdas econômicas como agente veiculador da enterite necrótica em aves, além de poderem transmitir infecções às pessoas. A presença de Enterobactérias em alimentos para animais é ainda pouco avaliada e os dados na literatura ainda são escassos, sendo necessário o contínuo monitoramento através de avaliações microbiológicas em ingredientes, principalmente em rações para frangos de corte. O objetivo deste trabalho foi monitorar os níveis de contaminação por enterobactérias em ração peletizada para frango de corte durante e após a fabricação, por um período de oito semanas. A coleta das amostras foi realizada em pontos pré-definidos na área de produção da fábrica de rações, a saber: prensas peletizadoras, resfriadores, misturador, silos de armazenagem, caminhões graneleiros, redlers (calhas metálicas que transportam a ração da linha de produção até os silos de armazenagem), além de amostras de ração farelada e peletizada. As coletas e análises foram realizadas duas vezes por semana, em duplicata, durante oito semanas, totalizando 16 observações para cada ponto amostrado. A contagem de enterobactérias foi realizada utilizando-se placas Petrifilm® para Enterobacteriaceae. As placas, inoculadas com 1,0 mL das amostras devidamente diluídas, foram incubadas a 37°C por 24h. Após o período de incubação, foram contadas as placas que apresentaram entre 15 e 100 colônias, e o resultado foi expresso em UFC/g ou UFC/cm<sup>2</sup>, conforme a natureza da amostra. Dentre os equipamentos amostrados, o misturador, a peletizadora, o resfriador e o redler apresentaram em geral baixos níveis de contaminação por enterobactérias, variando de 1,0x10<sup>1</sup> a 4,0x10<sup>3</sup>. Já os silos e os caminhões apresentaram níveis e frequência de contaminação mais elevados, variando entre

**Palavras-chave:** Enterobactérias. Ração peletizada. Frangos de corte.