

RESUMO

A partir da inoculação experimental de *C. perfringens* tipo A em alimento enlatado com molho, tipo "Roast beef", observou-se qualitativamente, através de cromatografia gás-líquido, a formação de produtos característicos do metabolismo, os ácidos graxos de cadeia curta, ou seja, C2 a C6, (ácido acético e ácido capróico). Para a extração destes ácidos nas amostras de alimentos enlatado, utilizou-se a técnica proposta por GORBACH; et alii (1976). Que, além de ser uma técnica que permitiu uma recuperação satisfatória e, com precisão confirmada pela realização paralela da recuperação do microrganismo por análise bacteriológica do produto, utiliza poucos solventes, sendo que é de rápida execução (aproximadamente 1 hora, podendo assim ser recomendada para análise de rotina em indústria exportadoras. Dos resultados obtidos, conclui-se que para proceder-se o diagnóstico presuntivo de *C. perfringens*, os perfis ; cromatográficos resultantes das análises, devem ser providos de compostos (picos) como C4 ou, C2 e C4, ou C3 e C4, ou ainda C2, C3 e C4. Houve concordância dos achados entre a análise cromatográfica dos ácidos graxos voláteis do metabolismo microbiano e a recuperação bacteriológica do agente estudado.