

RESUMO

AUTOR: FRANCISCO CARLOS DE LIMA

No presente trabalho foi efetuado um estudo sobre a enumeração e a identificação de coliformes fecais, *Escheria coli*, *Vibrio parahaemolyticus* e outros *víbrios*, em lulas frescas comercializadas no município de Niterói, RJ, no período de março a dezembro de 1988.

Neste experimento foram utilizados 50 amostras de lulas frescas, identificadas como pertencentes à espécie *Dorytheutis brasiliensis* Blainville, 1823. A identificação e a enumeração dos grupos e espécies bacterianos foram baseados em métodos descritos pela Internacional Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSF (1983).

Os resultados mostraram que no grupo de coliformes fecais, a *E. coli* foi a bactéria com maior número de isolamentos (50,0%), com seus NMPs sempre correspondendo aos respectivos NMPs do grupo. Em 29 isolamentos efetuados em 24 amostras positivas para coliformes fecais, as espécies e tipos bacterianos identificados e seus respectivos percentuais foram: *E. coli* típica (41,3%), *E. coli* II (17,2%), *Enterobacter aerogenes* (17,2%), *E. freudii* (10,3%), tipo -+++ (7,0%), tipo +++ (3,5%).

Do grupo *Vibrio*, foram isoladas UFCs sacarose positivas e negativas em 28 (56,0%) amostras, sendo seis por cento de *V. parahaemolyticus*, o único organismo sacarose negativo identificado. Das UFCs sacarose positivas, foram identificados o *V. alginolyticus* e *víbrios* NAG (não aglutináveis). O *V. parahaemolyticus* apresentou os NMPs mais baixos do grupo, com média de 19,3/g. Do total de 32 isolamentos nas 28 amostras o *V. alginolyticus* do grupo I de Heiberg obteve o maior percentual (56,2%), o *V. alginolyticus* do grupo III, apenas 9,4%, o *V. parahaemolyticus*, também 9,4% e os *víbrios* NAG, com 25%.

A presença de coliformes fecais e *víbrios* em amostras de pescado oferecido ao consumidor, atesta a má qualidade higiênico-sanitária destes produtos, assim como do risco pra a Saúde Pública, pela possibilidade de originar toxinfecções alimentares.