

USO DE HIPOCLORITO DE SÓDIO NO CONTROLE DE SALMONELLA SSP NO PROCESSAMENTO DE PESCADO

Em relação à qualidade microbiológica de alimentos, a *Salmonella* spp. tem sido apontada como a principal preocupação, uma vez que é a maior causadora de doenças de origem alimentar no homem. Devido a isso, impõem-se várias exigências sanitárias, diversos regulamentos, nacionais e internacionais, no sentido de estabelecer requisitos mínimos de padrões de qualidade e identidade para o pescado. Uma das formas recomendadas para o controle deste microrganismo no pescado consiste na lavagem inicial do peixe com água hiperclorada. Os produtos clorados, como os sais de hipoclorito, constituem o grupo de compostos comumente utilizados na indústria de alimentos como sanitizantes. No Brasil, o cloro e seus derivados são os únicos agentes sanitizantes permitidos pela legislação para a lavagem do peixe. Entretanto, estudos sobre a eficácia da sua utilização na eliminação de bactérias patogênicas na etapa de lavagem do peixe e, em especial a *Salmonella*, ainda são escassos. Dessa forma, este estudo teve como objetivo determinar a concentração inibitória mínima (CIM) necessária de hipoclorito de sódio para o controle das cepas de *Salmonella typhimurium* e *S. Ndolo*, isoladas previamente de peixes tambatinga (*Colossoma macropomum* x *Piaractus brachypomus*), processados em uma planta industrial no Estado de Mato Grosso, Brasil. Estas foram submetidas à avaliação de sensibilidade ao agente sanitizante hipoclorito de sódio em diferentes concentrações (0,039 – 2.560 ppm). O perfil de resistência foi avaliado pela técnica de concentração mínima inibitória, utilizando-se o método de macrodiluição em tubos, preconizado pela Clinical and Laboratory Standards Institute (CLSI). Os resultados obtidos para a CIM das cepas *S. typhimurium* e *S. Ndolo* foram de 1280 ppm e 640 ppm de hipoclorito de sódio, respectivamente. As duas cepas apresentaram resistência ao hipoclorito de sódio com valores muito superiores ao recomendado pelos órgãos e instituições internacionais e nacionais, como: Codex Alimentarius (10ppm) e pela legislação brasileira (5ppm), o que deve ser visto com grande preocupação, uma vez que a presença de *Salmonella* spp no peixe além de ser inaceitável também traz grandes prejuízos sanitários e econômicos.