



XXXIV ENCONTRO DE JOVENS PESQUISADORES,
XVI MOSTRA ACADÊMICA DE INOVAÇÃO E TECNOLOGIA e
I MOSTRA DE EXTENSÃO: CONEXÕES ENTRE
UNIVERSIDADE E COMUNIDADE.



LISTERIA MONOCYTOGENES PROVENIENTES DE SASHIMI: RESISTÊNCIA AO ÁCIDO PERACÉTICO, HIPOCLORITO DE SÓDIO E SUAS IMPLICAÇÕES PARA A SEGURANÇA DE ALIMENTOS.

Isadora Spazzin Barato (Não Bolsista), Morgana Rui; Yurimar Bello; Ana Julia Vian; Maria Antônia Weirich Tusset; Rafaela Tallowitz Biacchi; Kétlin Milena Zardin; Maria Eduarda Lucca Weber e Camila de Oliveira Tomazoni. André Felipe Streck., Gabriele Benatto Delgado (Orientador(a))

A contaminação de alimentos prontos para o consumo por patógenos resistentes a sanitizantes representa um desafio crescente para a segurança dos alimentos. *Listeria monocytogenes* é um microrganismo de relevância em saúde pública, capaz de causar listeriose, doença com elevada taxa de mortalidade, especialmente em grupos vulneráveis. Nesse contexto, o consumo de alimentos prontos para o consumo, os quais não precisam passar por tratamentos térmicos adicionais, como o sashimi, merece atenção, pois dependem da eficácia dos processos de higienização para garantir sua segurança microbiológica. O objetivo deste estudo foi caracterizar isolados de *L. monocytogenes* provenientes de amostras de sashimi obtidas em restaurantes de Pelotas (RS), avaliando sua capacidade de formação de biofilme e sua resistência a sanitizantes de uso comum na indústria de alimentos. Os isolados também foram submetidos à determinação da concentração inibitória mínima (CIM) frente ao ácido peracético e ao hipoclorito de sódio. A avaliação da capacidade de formação de biofilme foi realizada por meio de plaqueamento em superfície, com contagem individual de colônias viáveis. Os resultados indicaram que os isolados de *L. monocytogenes* apresentaram resistência ao ácido peracético e ao hipoclorito de sódio, com valores de CIM acima dos limites esperados para uso convencional desses sanitizantes. Adicionalmente, os isolados demonstraram capacidade de formação de biofilme, o que pode conferir proteção adicional frente aos agentes sanitizantes. Os achados evidenciam que isolados de *L. monocytogenes* provenientes de sashimi podem apresentar perfil de resistência a sanitizantes amplamente utilizados em estabelecimentos alimentícios, representando risco potencial à segurança dos alimentos. Esses resultados reforçam a necessidade de revisão dos protocolos de sanitização em ambientes que manipulam pescados crus, bem como a importância do monitoramento microbiológico contínuo como estratégia de controle de qualidade e proteção da saúde pública.

Palavras-chave: Concentração inibitória mínima, Sanitizantes , Biofilme

Apoio: UCS