

# DETECÇÃO DA MICROBIOTA DETERIORANTE DO PESCADO COMERCIALIZADO NA REGIÃO DE SORRISO-MT

COORDENADORA: GILMA SILVA CHITARRA

## RESUMO DO PROJETO

O pescado é um alimento saudável, rico em proteínas, ácidos graxos insaturados, vitaminas e minerais, porém é considerado altamente suscetível a deterioração, devido a sua composição química e o pH próximo a neutralidade, favorecendo o desenvolvimento microbiano. O objetivo deste projeto foi analisar a presença de *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp.* e *Escherichia coli* em amostras de espécies de peixes comercializadas na região de Sorriso-MT, utilizando técnicas microbiológicas convencionais para a sua detecção e técnicas moleculares para sua confirmação. As coletas foram realizadas em mercados, peixarias e feiras do município de Sorriso, Mato Grosso. As amostras foram encaminhadas ao laboratório de biologia da UAB, Campus Sorriso, onde foi realizada a cultura das bactérias em meios seletivos, para bactérias Gram positiva e Gram negativa. A extração do DNA bacteriano, quantificação e PCR para confirmação das bactérias foi realizada no laboratório da Universidade Federal de Mato Grosso, Campus Cuiabá-MT. Todas as amostras apresentaram níveis de quantificação positivo e/ou bandas de DNA visíveis, porém através da técnica de amplificação utilizando primer espécie específico dentre as três bactérias patogênicas estudadas somente *Escherichia coli* foi confirmada em 13 amostras de um total de 23.

Palavras-chave:; Bactérias patogênicas; *Escherichia coli* ; peixes