



**IV Congresso Nacional
de Microbiologia Clínica
On-line**

A IMPORTÂNCIA DOS TESTES DE CULTURA NO MEIO DA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

REBECCA MARIA GOMES OLIVEIRA; MARIA LUIZA TAVARES CASTRO; STEPHANY KAURI DA SILVA; TIFANNY KAURI DA SILVA

Introdução: Os exames de culturas, são testes com a finalidade de identificar com precisão possíveis micro-organismos que venham causar danos ao organismo humano. No campo alimentício, está se tornando cada vez mais frequente episódios de contaminação de alimentos através da proliferação bacteriana. Isso pode ocorrer dentro das próprias fábricas, através da incorreta preparação do produto, assim como seu armazenamento e transporte inadequados. Nessa perspectiva, é necessário ter cuidado ao consumir produtos expostos à compra e é de fundamental importância observar as alterações na coloração, odor, textura e sabor do alimento. **Objetivo:** Ampliar a discussão sobre a aplicação de testes de cultura como uma ferramenta essencial para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão de literatura a partir de pesquisas realizadas nas bases de dados: Medline, Scielo e Lilacs. Como critérios de inclusão têm-se: artigos publicados de 2012 a 2013, nos idiomas português, inglês e espanhol, foram utilizados os Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) “Cultura bacteriana”, “Meios de cultura” e “Indústria alimentícia”. Foram excluídos artigos duplicados, revisões de literatura e pesquisas em andamento. **Resultados:** Evidenciou-se que algumas bactérias, pertencentes à microbiota do trato gastrointestinal humano e animal, além de estar em diversas fontes alimentares, apresentam características tecnológicas e enzimáticas que levaram à sua aplicação em laticínios ou contribuindo para o sabor e aroma dos alimentos. Observou-se também que essas bactérias podem ser utilizadas como culturas protetoras para preservar e melhorar a segurança dos alimentos graças às suas substâncias antimicrobianas produzidas. Outrossim, percebe-se também que a deterioração dos alimentos configura-se um processo complexo, no qual resulta de uma sucessão de reações microbianas associadas a fatores químicos e físicos. Dessa forma, o entendimento acerca dos processos de cultura nos alimentos é imprescindível para que a indústria alimentícia produza insumos de qualidade para a população, acarretando assim, uma diminuição de riscos e perdas. **Conclusão:** Assim, torna-se imprescindível a utilização de ensaios de rastreio da presença de microrganismos, em especial, bactérias, visando minimizar os riscos de contaminação e auxiliar na qualidade do alimento.

Palavras-chave: Bacteriologia, Microbiologia industrial, Microbiologia de alimentos, Intoxicação alimentar, Cultura bacteriana.