

AVALIAÇÃO DO TESTE RAPIDCHEK® COMO MÉTODO DE TRIAGEM NA PESQUISA DE *Listeria* sp. EM PRODUTOS CÁRNEOS

Silva, S. L.¹; Pereira, C. B. P.¹; Martins, C. G.¹; Ristori, C. A.¹; Ribeiro, V. R.²; Yoshida, J.T.U.³; Jakabi, M.¹; Rowlands, R. E. G.¹

Seção de Microbiologia Alimentar, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP¹; GEHAKA Ltda, São Paulo, SP²; Seção de Meios de Cultura, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP³ - e-mail: si_lindalva@yahoo.com.br

Listeria sp. é uma bactéria ubíqua, frequentemente encontrada em produtos cárneos. Dentre as espécies, *L. monocytogenes* é o agente causador da listeriose, uma infecção alimentar com alta taxa de mortalidade e que acomete, principalmente, mulheres grávidas, neonatos, indivíduos imunocomprometidos e idosos. Os métodos convencionais para pesquisa de *Listeria* sp., em alimentos considerados de referência apresentam limitações, pois necessitam de grandes quantidades de meios de cultura, além de serem trabalhosos e demorados. Essas limitações têm contribuído para o desenvolvimento de métodos rápidos na pesquisa destes microrganismos. O presente estudo teve como objetivo comparar o teste comercial *RapidChek*® *Listeria*, como método de triagem, com a metodologia convencional na pesquisa de *Listeria* sp. em produtos cárneos crus. No período de maio a julho de 2009 foram coletadas 103 amostras de produtos cárneos crus refrigerados a granel, em supermercados do município de São Paulo, sendo 26 amostras de carne moída, 26 de salsicha bovina, 25 de coxa de frango e 26 de linguiça suína. A pesquisa de *Listeria* sp. foi realizada pela metodologia convencional de acordo com a ISO 11290-1 e pelo método *RapidChek*® *Listeria*, gentilmente cedido pela GEHAKA Ltda. Do total de amostras analisadas, 52% foram positivas pelo imunoensaio e 85% pelo método convencional. De acordo com o tipo de produto cárneo analisado foram positivas, pelo *RapidChek*®, 35% das amostras de carne moída, 69% de salsicha, 54% de linguiça e 44% de coxa de frango. Enquanto que pela metodologia convencional a ocorrência de *Listeria* sp. foi de 96%, 69%, 65% e 96% para carne moída, salsicha, linguiça e coxa de frango, respectivamente. O teste rápido apresentou sensibilidade de 56%, especificidade de 78% e concordância de 60%. O *RapidChek*® apresentou maior sensibilidade (83%), na detecção de *Listeria* sp., nas amostras de salsicha, enquanto que em carne moída a sensibilidade foi de 36%.