

### VIABILIDADE DO TESTE *RAPIDCHEK*® *SELECT*™ COMO TRIAGEM NA PESQUISA DE *Salmonella* sp. EM PRODUTOS CÁRNEOS.

Pereira, C. B. P.<sup>1</sup>; Silva, S. L.<sup>1</sup>; Martins, C. G.<sup>1</sup>; Ristori, C. A.<sup>1</sup>; Rowlands, R. E. G.<sup>1</sup>; Ribeiro, V. R.<sup>2</sup>; Fragetti-Júnior, C.<sup>1</sup>; Jakabi, M.<sup>1</sup>; Paula, A. M. R.<sup>1</sup>

Seção de Microbiologia Alimentar, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP<sup>1</sup>; GEHAKA Ltda, São Paulo, SP<sup>2</sup>. Av. Doutor Arnaldo 355, Cerqueira Cesar, São Paulo, CEP 01246-902, SP, Brasil. e-mail: [camibueno@hotmail.com](mailto:camibueno@hotmail.com)

Os procedimentos de cultivo padrão, para o isolamento de *Salmonella*, são trabalhosos e requerem um mínimo de 7 dias para obtenção de evidências presuntivas de contaminação. Resultados em curto período de tempo possibilitam intervenções mais rápidas, como eventuais correções no processamento do alimento e a retirada de um lote do comércio. Dessa forma, há necessidade de métodos mais rápidos e específicos que forneçam informações sobre a provável presença do patógeno na matéria – prima inicial e nos produtos já prontos para o consumo. O objetivo da pesquisa foi avaliar a viabilidade do teste *RapidChek*® *SELECT*™ como triagem para detecção de *Salmonella* sp., comparando os resultados com os obtidos pelo método clássico, em amostras de produtos cárneos refrigerados. No período de maio a julho de 2009 foram analisadas 110 amostras de produtos cárneos crus a granel, sendo 28 de carne moída, 28 de salsicha bovina, 28 linguiça suína e 26 de coxa de frango, adquiridas em supermercados do município de São Paulo. A pesquisa de *Salmonella* sp. foi realizada pela metodologia tradicional de acordo com a ISO 6579 e pelo kit comercial *RapidChek*® *SELECT*™ *Salmonella*, gentilmente cedido pela GEHAKA Ltda. Das amostras analisadas, 4,5% foram positivas pelo método tradicional e 1,8% pelo método de imunoensaio. Dentre as categorias de produtos avaliados, somente nas amostras de linguiça suína detectou-se *Salmonella* sp, em por ambos os métodos, sendo 14% pela metodologia tradicional e 7% pelo imunoensaio. Nos demais produtos, o microrganismo foi detectado apenas em coxa de frango (1,8%) pela metodologia tradicional. O teste rápido apresentou sensibilidade de 20%, especificidade de 99% e concordância 95%.