

DA PRESENÇA DE SALMONELAS NAS CARNES PREPARADAS

BRUNO RANGEL PESTANA

Chefe de Subdivisão do Instituto Adolfo Lutz

ETTORE RUGAI

Biologista do Instituto Adolfo Lutz

Em 1943, pesquisando Salmonelas em gânglios mesentéricos de porcos abatidos para a alimentação pública, verificamos que 15% dos animais eram portadores; porcentagem semelhante às obtidas por Hormaeche & Salsamendi (1936) e por Rubin & Colaboradores (1942).

Em vista desses resultados, passamos a pesquisar Salmonelas nas carnes preparadas, à venda no mercado varejista.

Bailey & Colaboradores (1943) já verificaram que 5,2% das carnes preparadas que examinaram, estavam contaminadas por Salmonelas.

MATERIAL E TÉCNICA

O material, apreendido pelo Sr. Dr. Hernani Marx e enviado pelo serviço da Alimentação Pública, constava de linguças de carne de porco, linguças mistas, salsichos e mortadelas.

Vinte gramas, mais ou menos, do material foram trituradas em geral, com auxílio de areia, juntando-se depois, aos poucos, 20 a 25 cc. de sol. de colóide de sódio a 8,5 por mil.

Após rápido repouso, semeamos 5 cm³ do líquido sobrenadante em 20 cc. do meio de tetracionato verde brilhante de Kauffmann. Após 24 horas a 37°, semeamos em duas placas de agar-ácido rosólico de Calazans-Rangel Pestana e duas de eosina-azul de metileno de Hclt-Harris Teague.

As colônias suspeitas foram repicadas em tríplice açúcar de Krumwiede e dêste, quando suspeito, para os outros meios de identificação. Os germes que se enquadraram no gênero *Salmonella* foram classificados sorologicamente de acordo com o esquema Kauffmann-White.

Ao todo examinamos 170 amostras. Conseguimos 3,52% de casos positivos, isolando 6 Salmonelas que foram classificadas como:

S. anatis — 2
S. newport — 2
S. minnesota — 2

As duas amostras que classificamos como *S. minnesota* estão sujeitas a uma retificação, porque até o momento não conseguimos provar a presença do antígeno flagelar da fase 2 (enxz16) mesmo após várias passagens pelo agar semi-sólido adicionado de soro específico. Não podemos ainda tirar conclusões, mas parece que se trata de um tipo monofásico de composição antigênica XXI XXVI b —, o que estamos procurando elucidar.

RESUMO

Amostras de vários tipos de carne em conserva do mercado varejista foram examinadas para pesquisa de Salmonelas, com prévio enriquecimento em meio com tetracionato de Kauffmann.

Das 170 amostras examinadas 6 (3,52%) continham Salmonelas que foram classificadas sorologicamente como:

S. anatis — 2
S. newport — 2
S. minnesota — 2

SUMMARY

Samples of various types of meat products from the retail market were examined for the presence of Salmonella, using the tetrathionate enrichment method of Kauffmann.

Of the 170 samples analyzed, 6 (3,52%) were found to contain Salmonella. The following types were isolated:

S. anatum — 2
S. newport — 2
S. minnesota — 2

BIBLIOGRAFIA

- HORMAECH, E. & SALSAMENDI, R. — 1936 — *Arch. Urug. Med. Cir. Y Esp.*,
9: 665.
- RANGEL PESTANA, B. & RUGAI, E. — 1948 — *Rev. Inst. A. Lutz*, 3: 236.

NOTA — O presente trabalho tinha sido entregue para publicação quando tivemos conhecimento do trabalho "Pesquisa de bactérias do gênero *Salmonella* em carnes e seus derivados vendidos a retalho", de Lucas de Assumpção (1946), no qual relata ter encontrado 15% de resultados positivos (*Arq. de Hig. e Saude Pública*, S. Paulo, 1946, 29: 445).