

# **AVALIAÇÃO DA RESISTÊNCIA DOS BIOFILMES BACTERIANOS ISOLADOS EM INDÚSTRIA DE PROCESSAMENTO DO PESCADO FRENTE AOS SANITIZANTES UTILIZADOS**

Eduarda Torres Maia, Igor Cavalcante Diniz Dantas, Anna Luisa de Carvalho Brito, Fatima Cristiane Teles de Carvalho, Matheus Maia Dantas, Francisca Gleire Rodrigues de Menezes

Conforme o aumento da população global no decorrer dos anos, a indústria alimentícia tem se esforçado para garantir a demanda em prol do consumo. Com isso, as empresas agem no controle não apenas de produção como também de higiene e sanidade dos alimentos. Nesse contexto, alguns problemas são enfrentados, com relação ao controle microbiano no processo, os quais podem causar contaminação e deterioração nos produtos. Diante disso, esse trabalho tem como objetivo identificar a existência de gêneros bacterianos responsáveis por formar biofilmes nos equipamentos utilizados nas etapas de processamento de pescado em Fortaleza, Ceará e testá-los frente aos diferentes sanitizantes utilizados pelas Indústrias. As amostras coletadas são oriundas de ambiente de cultivo de camarões da espécie *Litopenaeus vannamei*, adquiridos na cidade de Mossoró, Estado do Rio Grande do Norte. As estirpes foram isoladas da hemolinfa e hepatopâncreas desses camarões, que são frequentemente processados na indústria pesqueira no Estado do Ceará. Em laboratório, foi realizado testes fenotípicos para isolamento, caracterização e identificação das colônias bacterianas, testes de virulência e testes para verificar a capacidade da produção de exopolissacarídeos e aderência dos microrganismos, através do ágar Vermelho Congo e aderência em vidro. As treze estirpes analisadas, foram identificadas como pertencentes aos gêneros *Vibrio* (7), *Aeromonas* (5), e *Pseudomonas* (1). Para os testes de virulência foram observados positividade para: produção de gelatinase (5 cepas), caseinase (5), lipase (5), fosfolipase (4), vermelho congo (3) e aderência (4). Os testes de resistência com os sanitizantes estão em andamento. A verificação de cepas resistentes aos sanitizantes utilizados, será de grande valia para as indústrias pesqueiras, que serão capazes de avaliar se suas boas práticas de sanitização estão sendo seguidas

Palavras-chave: bactérias. virulência. camarão. exopolissacarídeos.