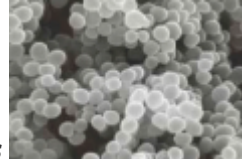


Curso Técnico de Controlo de Qualidade Alimentar
Formação tecnológica
Módulo 50h – **Pesquisa e contagem de microrganismos**
Formadora – Sofia Pimenta

PROVA CONSULTA 7-6-2013

Parte II



Staphylococcus aureus

O *Staphylococcus aureus* é uma bactéria patogénica que produz uma toxina que não é destruída a altas temperaturas. Esta toxi-infeção alimentar encontra-se geralmente associada a alimentos que são muito manuseados (ex: carne picada cozinhada, alimentos feitos à base de carne e ovos).

Imagine que no laboratório onde trabalha lhe é pedido uma avaliação da qualidade de almôndegas à venda numa superfície comercial. **Apresente um relatório técnico** dessa avaliação.

Relatório técnico

Técnico: Rosa Maria Gomes Silva

Amostra n: 322/2013

Objetivo: Pesquisa de Staphylococcus aureus em almondegas

Etapa 1- Levantamento da amostra na sala de receção.

Pegou-se na amostra da almôndega na sala de receção que está colocada no frigorífico.

Etapa 2- Homogeneização da amostra.

Preparou-se um meio de cultura líquido ao qual se adicionou 15g de amostra

Etiquetou-se a amostra e levou-se ao homogeneizador.

Etapa 3- Inoculação de meios de cultura.

Meio seletivo para **Staphylococcus**. As bactérias fermentadoras do manitol originam a formação de um halo amarelo em torno das colónias.

Levou-se a amostra para inocular num Agar sólido com o nome de Agar Manitol Sal durante dois dias. Verificou-se que as bactérias fermentadoras do manitol originam uma formação de um halo amarelo em torno das colónias. Concluímos que há existência de colónias de Staphylococcus aureus.

Etapa 4- Contagem de vidas com identificação em galerias.

Passou-se a amostra da inoculação para a galeria com os meios desidratados para se fazer a devida contagem, no aparelho de contador de vidas.

Etapa 5- Descontaminação e esterilização de material usado.

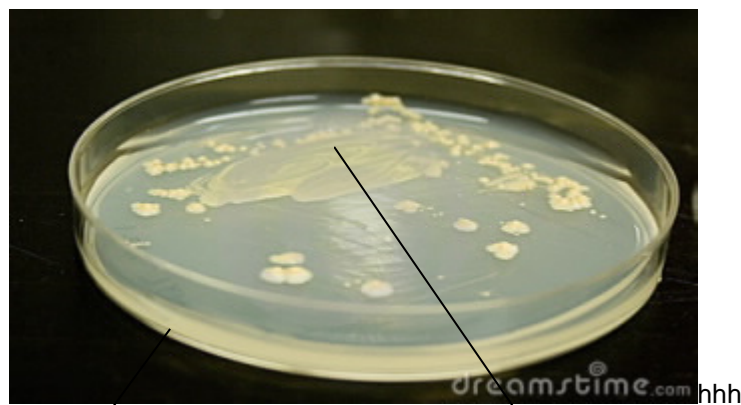
Descontaminou-se a placa de petri e também o meio de cultura da amostra.

Guardou-se a caixa de petri para ser reutilizada e depois foi esterilizada.

Etapa 6- Registo de resultados.

Foi registado pelo técnico que o resultado obtido na amostra estava contaminado com colonias de Staphylococcus aureus.

Conclusão: A amostra encontra-se contaminada e por isso deve ser imediatamente retirada do mercado. E não pode ser consumida pelo ser humano.



Agar Manitol sal

Colónias de Staphylococcus aureus