

utilizando-se o kit QIAmp Viral RNA (QIAGEN, USA) para detecção de DENV por Reação em Cadeia de Polimerase com Transcriptase Reversa (RT-PCR) e sorotipagem por *nested*-PCR. O gene E de três amostras DENV 4 foi amplificado com dois pares de *primers* sorotipo-específico, usado na reação de RT-PCR. A análise molecular e filogenética do DENV 4 isolado demonstrou que o vírus pertence ao genótipo I e é derivado de linhagens asiáticas. Os resultados obtidos reforçam a necessidade de estudos moleculares e epidemiológicos para a vigilância de infecções por DENV em países endêmicos, tais como o Brasil. A detecção do DENV 4 em Salvador é um motivo de preocupação, pois epidemias anteriores ocorridas na Bahia expuseram a população aos sorotipos 1, 2 e 3 e a introdução de um novo sorotipo pode aumentar a incidência de dengue hemorrágica, com prognósticos graves ou fatais.

Palavras-chave: Detecção, PCR, DENV 4.

BIOTECNOLOGIA

P-098

ANÁLISE SENSORIAL DO QUEIJO PETIT SUISSE COM ADIÇÃO DO PROBIÓTICO *LACTOBACILLUS CASEI*

Nelson de Carvalho Delfino¹; Lilian Porto de Oliveira²; Ludmilla Santana Soares e Barros³

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal UFRB. ² Médica Veterinária do Instituto Federal Baiano/Campus Catu. ³ Profa. do Centro de Ciências Agrárias Ambientais e Biológicas da UFRB. E-mail: barros@ufrb.edu.br.

Os métodos de degustação para avaliar alimentos foram empregados pela primeira vez há muito tempo atrás, na Europa, com a finalidade de controlar a qualidade de cervejarias e destilarias. Nos Estados Unidos, surgiram da necessidade de produzir alimentos de qualidade e que não fossem rejeitados pelos soldados. A análise sensorial é definida pela Associação Brasileira de Normas Técnicas como a disciplina científica usada para evocar, medir, analisar e interpretar reações das características dos alimentos e materiais, como são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. As indústrias de alimentos têm buscado identificar e atender os anseios dos consumidores em relação a seus produtos, pois só assim sobreviverão num mercado cada vez mais competitivo. A análise sensorial tem-se mostrado importante ferramenta nesse processo, envolvendo um conjunto de técnicas diversas, elaboradas com o intuito de avaliar um produto quanto à sua qualidade sensorial, sendo os testes de aceitação usados para avaliar se os consumidores gostam ou desgostam do produto. O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitação por parte dos consumidores de um queijo petit suisse com adição do probiótico *Lactobacillus casei* BGP 93, para identificar a qualidade e a potencialidade do produto no mercado de alimentos funcionais, no qual foi aplicado o teste de aceitação utilizando-se a técnica da Escala Hedônica de nove pontos, facilmente compreendida pelos consumidores. Dentre os 120 indivíduos que participaram do teste de aceitação, a maioria pertencia ao sexo feminino, representando (57,5%), e encontravam-se na faixa etária entre 18 e 66 anos de idade. De acordo com os resultados encontrados, conclui-se que esse produto teve uma boa aceitação e surge como um produto inovador dentre os derivados lácteos. Além disso, o produto apresenta uma proposta interessante para o mercado de lácteos, tendo em vista a adição de probióticos, e se relaciona com uma demanda crescente por alimentos saudáveis e nutritivos.

Palavras-chave: análise sensorial, escala hedônica, alimento funcional.

BIOTECNOLOGIA

P-099

AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DO GÁS OZÔNIO NA DESCONTAMINAÇÃO BACTERIANA DE INSTRUMENTOS CIRÚRGICOS VETERINÁRIOS

César Augusto Garcia¹; Daise Aparecida Rossi¹; Danilo Mundim Silva²; Júlio Cezar Basso Machado²; Diego Petrocino Caetano²; Vanderli Anacleto de Campos³

¹ Professor da Faculdade de Medicina Veterinária (FAMEV) da Universidade Federal de Uberlândia. ² Aluno da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Uberlândia. ³ Professor da Universidade Estadual de Minas Gerais – Ituiutaba, MG.

A eficiência de um procedimento cirúrgico está diretamente relacionada com o nível de contaminação dos instrumentos utilizados no mesmo. Eles podem ser veículos de agentes patogênicos, produzindo infecções iatrogênicas. Esterilização por pastilha de formol, estufa a seco e autoclave são exemplos de métodos usados na esterilização de instrumentos cirúrgicos. O uso da pastilha de formol na esterilização de materiais apresenta restrição, uma vez que o formaldeído é considerado uma substância cancerígena. Devido à necessidade de se obter o menor nível de contaminação possível e à restrição de substâncias como o formaldeído, faz-se necessária a busca por métodos alternativos. O gás ozônio é objeto de estudo de muitos pesquisadores, pois apresenta propriedade germicida e os resultados encontrados com o seu emprego têm sido bastante satisfatórios. Trabalhos científicos mostram a eficiência do gás ozônio como agente sanitizante e diversas aplicações são encontradas na literatura. Na indústria de alimentos, é usado como desinfetante de diversos materiais e no tratamento de efluentes, e, na clínica, a auto-hemoterapia com sangue ozonizado são alguns exemplos. O presente trabalho avaliou a eficiência do gás ozônio na descontaminação bacteriana de microrganismos aeróbios mesófilos presentes em materiais cirúrgicos veterinários utilizados no centro cirúrgico do Hospital Veterinário da Universidade Federal de Uberlândia (HV-UFRB). Foram usadas três concentrações diferentes do gás: 2,5 mg/L; 46 mg/L e 97 mg/L, com um tempo de exposição comum de 15 minutos, em 30 instrumentos cirúrgicos, após sua utilização em cirurgias diversas. Dentre as conclusões obtidas, merece destaque o aumento das contagens microbiológicas após a lavagem dos instrumentos, denunciando falhas na execução desse processo para algumas amostras e, apesar da eficiência na redução da contaminação, foi observada a incapacidade da esterilização total de microrganismos aeróbios mesófilos pelo ozônio na maioria dos instrumentos utilizados. Recomenda-se, assim, o aumento no tempo de exposição com vistas à esterilização total dos instrumentos cirúrgicos.

Palavras-chave: ozônio, instrumentos cirúrgicos, descontaminação.

BIOTECNOLOGIA

P-100

AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DO GÁS OZÔNIO E DO ÓLEO OZONIZADO NA SOBREVIVÊNCIA DE LARVAS DE MOSCAS *DERMATOBIA HOMINIS* (BERNES)

César Augusto Garcia¹; Júlio Cezar Basso Machado²; Danilo Mundim Silva²; Diego Petrocino Caetano²; Leandro Willian Borges²; Vanderli Anacleto de Campos³

¹ Professor da Faculdade de Medicina Veterinária (FAMEV) da Universidade Federal de Uberlândia. ² Aluno da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Uberlândia. ³ Professor da Universidade Estadual de Minas Gerais – Ituiutaba, MG.