

15. IDENTIFICAÇÃO DE *SALMONELLA* SPP EM UTENSÍLIOS UTILIZADOS EM AÇOUQUES DE VIÇOSA-MG.

COSSI, M. V. C.; SILVA, D. A. L.; DIAS, M. R.; CASTILHO, N. P. A.; SOARES, P. F.; PINTO, P. S. A.; NERO, L. A.

Salmonella spp é um dos principais patógenos associados a toxinfecção alimentar, causada principalmente pela ingestão de produtos de origem animal como carne de aves, bovinos e suínos. Boa parte dos surtos de toxinfecção alimentar, esta diretamente relacionada à contaminação cruzada dos alimentos devido a falhas higiênicas durante o processamento, equipamentos contaminados, manipulação e armazenamento do produto. Açougues possuem importantes pontos que contribuem para essa contaminação cruzada como é o caso das mesas, moedores e amaciadores de carne. Por esses motivos, o presente trabalho teve por objetivo a avaliar a prevalência de *Salmonella* spp em diferentes utensílios de açougues de Viçosa-MG. Trinta e duas amostras de cada utensílio (Mão= H; Mesa= T; Faca= F; Assoalho da Gôndola Refrigerada= C; Moedor de Carne= M; Amaciador de Carne= P) foram coletadas em açougues localizados em Viçosa-MG durante oito visitas. As coletas foram realizadas através de esfregaço superficial de 100 cm², com o auxílio de duas esponjas por utensílio, sendo cada par de esponjas acondicionado em uma única bolsa plástica estéril. A cada bolsa plástica foram adicionados 100 mL de solução salina peptonada, sendo a mistura homogeneizada em Stomacher®. As amostras foram submetidas à identificação de *Salmonella* spp conforme ISO 6579. As colônias características foram submetidas a confirmação por sorologia e PCR (gene ompC). Identificou-se *Salmonella* spp apenas no utensílio T, sendo 15,6% (5 amostras) das amostras positivas para este micro-organismo. Observou-se que 3 das amostras positivas para *Salmonella* spp foram obtidas do mesmo T, porém obtidas em dias e horários distintos, sugerindo a persistência deste micro-organismo neste ponto. Os resultados obtidos demonstram que utensílios utilizados em açougues são possíveis fontes de contaminação para os produtos de origem animal e por este motivo é fundamental que medidas de sanitização das instalações sejam tomadas para minimizar a presença de patógenos como *Salmonella* spp.

16. EFEITO DA NIACINA PROTEGIDA E DA LEVEDURA RICA EM CROMO SOBRE A PRODUÇÃO, PARÂMETROS FISIOLÓGICOS E BIOQUÍMICOS DE VACAS LEITEIRAS SUBMETIDAS À ESTRESSE TÉRMICO .

LEAL, M.L.R.; AIRES, A.R.; MILANI, M.P.; ZENI, D.; GRANDO, T.H.; COSTABEBER, F.; CECIM, M.S.; ANTONIAZZI, A.Q.; NÖRNBERG, J.L.

Introdução. Vacas leiteiras submetidas à ambientes quentes apresentam consideráveis perdas produtivas. A niacina protegida e o cromo levedura ainda não foram utilizados em conjunto em animais submetidos à estresse pelo calor, sendo este o objetivo do presente estudo.

Material e métodos. Foram utilizadas 46 vacas holandesas em lactação, mantidas em sistema de criação free-stall, durante os dias 4 de fevereiro à 11 de março de 2011. Os grupos tratados foram: GN=12g de niacina protegida (n=12), GCr= 20g de levedura rica em cromo (n=11), 12g de niacina + 20g de cromo, GNCr= 12g de niacina + 20g de cromo (n=12) e GC=controle (n=11). A niacina e o cromo foram fornecidos diariamente misturados com farelo de soja. A produção de leite foi mensurada diariamente. As coletas de sangue foram efetuadas nos dias zero (T₀), 12 (T₁), 26 (T₂) e 37 (T₃). Foram analisados os teores de ácidos graxos não esterificados (AGNE), β-hidroxibutirato (BHB), colesterol, cortisol, tetraiodotironina (T₄) e triiodotironina (T₃) no sangue. Amostras de leite foram coletados para contagem de células somáticas (CCS) e dosagem de nitrogênio uréico do leite (NUL). Os comportamentos de ingestão de alimento, de consumo de água, de ruminação e de ócio também foram avaliados, semanalmente e divididos nos intervalos: 01-06, 07-12, 13-18 e 19-24 horas.

Resultados e discussão. Em 66,7% das mensurações das condições ambientais, o índice de temperatura e umidade (ITU) manteve-se acima de 72. O grupo tratado com niacina associada ao cromo apresentou maior produção de leite que os demais grupos no T₃ (p<0,05). O uso da niacina+cromo aumentou a frequência de observação de ócio deitado, durante os horários mais quentes do dia e durante a noite no decorrer do experimento. Os animais do GN apresentaram maior frequência de ruminação no tempo 2, no intervalo das 7 às 12 horas. Os teores de cortisol foram inferiores aos encontrados na literatura. Os teores de AGNE foram maiores no GNCr no tempo 3 em comparação ao GN. No 37º dia o GCr apresentou os menores teores de colesterol. A niacina em associação ou não com cromo produziu menores teores de T₃ nos tempos mais quentes do experimento, indicando uma possível ação direta da niacina sobre os mecanismos produtores de calor endógeno.

Conclusão. Os resultados encontrados indicam que o cromo e a niacina em conjunto podem manter a produção de leite e melhorar o conforto em animais submetidos à estresse térmico moderado.