

40. ATIVIDADE DE MACRÓFAGOS NA INFLAMAÇÃO CRÔNICA POR CORPO ESTRANHO NA VIGÊNCIA DE INFLAMAÇÃO CRÔNICA GRANULOMATOSA .

MANRIQUE, W.G; SHIMADA, M.T; SILVA, A.C; CLAUDIANO, G.S; MARCUSSO, P.F; MORAES, J.R.E & MORAES, F.R.

Introdução. Este ensaio teve como objetivo avaliar o acúmulo de macrófagos em lamínulas de vidro (9 mm de diâmetro) implantadas no tecido subcutâneo de pacus durante a vigência de inflamação granulomatosa pela inoculação prévia do bacilo de Calmette-Guérin (BCG). Método. Foram utilizados 45 exemplares de *P. mesopotamicus* entre machos e fêmeas ($120 \pm 5,0$ g), distribuídos ao acaso em 2 tanques de 250 L. Após anestesia em solução de benzocaína (1:10000 v/v) o grupo tratamento foi formado por trinta peixes e inoculados com BCG por via intra-muscular na região caudal (20 µL de BCG) 40 mg/mL de solução salina 0,65% com $2,0 \times 10^6$ UFC/mg da Cepa Mureau Rio de Janeiro). Para avaliar a influência do processo granulomatoso sobre a cinética do acúmulo de macrófagos nas lamínulas estas foram implantadas no subcutis de cada peixe (n=5) da região latero-dorsal aos 0, 3, 7, 14, 21 e 33 dias pós-inoculação do BCG e retiradas tres dias após o implante. Um segundo grupo (controle) também foi implantado mas não inoculado, acompanhando o mesmo procedimento do grupo inoculado. Para avaliar o acúmulo de macrófagos nas lamínulas, os oito exemplares foram eutanasiados com solução alcoólica de benzocaína (1:500 v/v) nos tempos pré-determinados sendo cinco do grupo inoculado e três do controle. As lamínulas foram retiradas, lavadas com NaCl 0,65%, fixadas em Bouin por 15 min., lavadas novamente com álcool 70%, coradas com hematoxilina de Harris e montadas em lâminas. A avaliação foi realizada em microscópio de luz em aumento de 400 vezes para contagem de macrófagos isolados. Estas contagens foram realizadas em cinco campos de cada lamínula escolhidos ao acaso, totalizando 25 campos por coleta/tratamento. O grupo controle teve 15 campos/coleta. Resultados. Na avaliação do acúmulo de macrófagos os valores médios foram transformados em $\log(x+1)$, e o resultado analisado pela ANOVA e teste de Tukey ($p < 0,05$). Os resultados mostraram que não houve diferença significativa entre os grupos nos diferentes tempos avaliados e nem do grupo tratamento ao longo do tempo. Conclusão. Com isto, conclui-se que a formação do granuloma tipo imune não interfere na atividade dos macrófagos necessários à resposta inflamatória do tipo corpo estranho. Palavras chave: BCG, granuloma, inflamação crônica, pacu, peixe, sistema imune. *Agradecimentos à FAPESP Proc 2009/17640-7;2010/08624-5.

41. ENTEROCOCCUS FAECALIS EM AMOSTRAS DE SURURU PROCESSADO COMERCIALIZADO NO MERCADO MUNICIPAL DE SÃO FRANCISCO DO CONDE – BAHIA.

DALTRO, A.C.S.; SILVA, I.P.; SOUZA, J.S.; SARAIVA, M.A.F.; EVANGELISTA-BARRETO, N.S.

Os moluscos bivalves tornaram-se iguaria de grande valor nutritivo e elevado consumo. Entretanto, estes organismos são responsáveis por inúmeros surtos epidêmicos, respondendo diretamente por problemas de saúde pública, principalmente quando estes são capturados em áreas onde a qualidade sanitária do ambiente encontra-se comprometida. Além disso, os grupos extratores, representados por pessoas de baixa renda, não observam normas de higiene e sanidade do produto, e a sua comercialização é realizada sem a identificação de origem. Os moluscos bivalves são bioindicadores devido o seu sistema de filtração, ao acumular contaminantes do habitat, embora o manuseio após a captura é um fator determinante na qualidade microbiológica do produto final. O gênero *Enterococcus* além de patogênico, contém bactérias oportunistas, podendo ser encontradas no intestino dos seres humanos. A espécie *E. faecalis* está associada em 80% a 90% das infecções enterocócicas em seres humanos. O objetivo deste trabalho foi a identificação de *E. faecalis* em amostras de sururu processado, comercializado no mercado municipal de São Francisco do Conde, Bahia. Foram coletadas 15 amostras de sururu processado no período de fevereiro a outubro de 2011. Os valores de *Enter34,125 ptococcus* variaram de $2,1 \times 10^4$ a $>1,1 \times 10^6$ NMP.100⁻¹ g, sendo identificado *E. faecalis* em 73% (11/15) das amostras. A legislação brasileira não preconiza limites microbiológicos para este gênero de bactérias, entretanto, quando existe a presença de micro-organismos patogênicos que representem um perigo severo à saúde do consumidor, o alimento é especificado como produto ou lote, impróprio para o consumo humano. Baseado nisso, é possível concluir que o sururu processado e comercializado no município não apresenta qualidade microbiológica por conter estirpes de *E. Faecalis*. Faz-se necessária a criação de uma legislação mais específica, bem como a realização de campanhas sanitário-educativas voltadas aos pescadores e marisqueiras a fim de melhorar a inocuidade de seus produtos bem como minimizar os riscos de intoxicações alimentares.