

# Contaminação de Temakis à base de salmão cru adquiridos no local e delivery

## Autores

Franciele Tronquim  
Francielly Custódio  
Karina Policarpo

## Orientação

Joseane Almeida Santos Nobre

## Coorientação

Glenys Mabel Caballero Córdoba  
Roselene Canato Felipe de Oliveira

---

Para ler o TCC na íntegra, [clique aqui](#)

---

## Resumo

**OBJETIVO:** O objetivo deste trabalho foi verificar a existência de contaminação microbiológica de *temakis* de salmão cru, comercializados por restaurantes com entrega *delivery* e retirados no local. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Os *temakis*, com o mesmo padrão de ingredientes (cone de alga, salmão cru e arroz), foram adquiridos sob a forma de consumidor. Em quatro estabelecimentos, o produto foi retirado no próprio local; e em outros quatro, foi solicitada a entrega *delivery*, em dois dias da semana, totalizando dezesseis amostras. A temperatura foi aferida no momento da coleta, e as amostras encaminhadas ao laboratório de microbiologia da Faculdade de Americana (FAM). No laboratório, as amostras foram colocadas no caldo BHI (*Brain Heart Infusion*), e depois inoculadas no ÁgarMacConkey; para verificação da presença de bactérias Gram-negativas, e no Ágar Padrão de Contagem (PCA), para determinação das Unidades Formadoras de Colônias (UFC/mL), a identificação das bactérias foi feita a partir dos testes propostos no Enterokit B. **RESULTADOS:** Todas as amostras apresentaram crescimento de bactérias Gram-negativas, com prevalência de *Citrobacter freundii*, *Serratia marcescens* e *Proteusspp*, e em uma amostra ocorreu o crescimento de *Salmonella spp*. Na maioria dos estabelecimentos, a temperatura dos produtos aferida no momento da coleta apresentou-se acima do preconizado pela legislação, sendo estas superiores na entrega de *temakis delivery*. **CONCLUSÃO:** A contaminação dos *temakis* ocorreu tanto na entrega *delivery* quanto ao serem retirados no local, sendo que a temperatura de segurança, descrita na legislação vigente, não foi atendida, principalmente nos alimentos com entrega *delivery*.

## Palavras-chave:

Intoxicação alimentar. Vigilância sanitária. Contaminação de alimentos. Microbiologia de alimentos.