



São Paulo, 09 de setembro de 2010.

**SÓ MARCAS COMERCIAL LTDA**

**Endereço:** Alameda Arapoema, 208

**CEP:** 06460-080 Tamboré - Barueri - SP

**CNPJ:** 67.308.981/0001-00 - **IE:** 206.279.115.118

**Att.** Marcus Vardi

**e-mail:** marcus.vardi@somarcas.com.br

**Fone :** (011) 3670-1366 – Fax: (011) 3670-1365

**REF.: Teste de Ação Bactericida em peças de Bambu**

**Produto:** Peças de bambu

**FI:** 13859

**Lote:** 06 peças 2,5 X 5 cm

**Data de Fabricação:** N/A

**Código do cliente:** 14-GQ

**Microorganismos Utilizados:**

- *Staphylococcus aureus* ATCC 6538
- *Escherichia coli* ATCC 8739

**Cepas adquiridas da Fundação Andre Tosello – Campinas – SP.**

O teste foi efetuado em peças de bambu medindo 2,5 x 5cm, com os microrganismos *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* seguindo a metodologia - IMSL JIS Z 2801:2000.

Os resultados obtidos foram os seguintes:

Microorganismos	Concentração inicial da suspensão bacteriana (UFC/mL)	Amostras	Contagem após 24h de contato (UFC/mL)	% de Redução
<i>Staphylococcus aureus</i>	$8 \times 10^2$	Bambu 1	10	99,99 %
		Bambu 2	< 10	
		Bambu 3	< 10	
<i>Escherichia coli</i>	$3,8 \times 10^2$	Bambu 1	< 10	99,99 %
		Bambu 2	< 10	
		Bambu 3	< 10	

---

**Food Intelligence - Consultoria Técnica em Alimentos S/S Ltda.**

Rua Pássaros e Flores, 141 - Brooklin - São Paulo - SP - CEP 04704-000

**Telefone:** (55-11) 5049-2772 - **Fax:** (55-11) 5049-2100 - **e-mail:** foodintelligence@foodintelligence.com.br

**site:** www.foodintelligence.com.br

**Metodologia de análise utilizada:**

O teste foi feito seguindo a metodologia JIS Z 2801:2000 esquematizado a seguir:

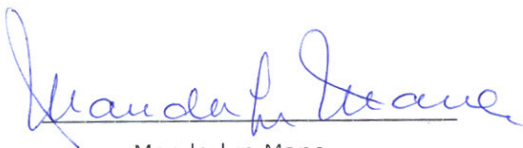
- Foi colocado 0,5 mL da suspensão bacteriana em cada peça de bambu medindo 2,5 x 5 cm (o teste foi feito em triplicata para cada microorganismo);
- Logo em seguida incubado por 24hrs a 35°C em umidade saturada;
- Após incubação, cada peça foi colocada individualmente em um saco estéril, no qual foram adicionados 10 mL de solução diluente, homogeneizado, efetuado inoculação em placa e contagem após incubação;

**Observações:**

As peças utilizadas no teste são pedaços de tábuas em bambu que continham aspectos de terem sido utilizadas, tais como: odor de alimentos e marcas de cortes na superfície e, segundo informações fornecidas pelo cliente, foram utilizadas no período de 01 (um) ano com diversos tipos de alimentos.

**Conclusão:**

- Confirmada redução do número de bactérias superior a 99,99 % nas peças de bambu analisadas e contaminadas com *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*.
- Teste realizado em triplicata confirma elevada redução microbiológica.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Manderlyn Mano".

Manderlyn Mano

Gerente Laboratório Microbiologia