



MICROORGANISMOS EM DOCUMENTOS HISTÓRICOS DO CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO HISTÓRICA DO LITORAL DO PARANÁ

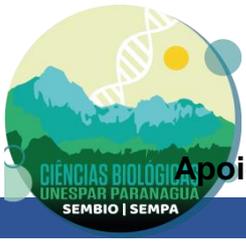
Ariane Marques Henrique¹, Liliane da Costa Freitag², Josiane Ap. Gomes-Figueiredo¹

¹Laboratório de Genética Molecular e de Microrganismos (LAGEM) - Universidade Estadual do Paraná - *Campus Paranaguá* / Paranaguá, PR.

²Centro de Documentação Histórica do Litoral do Paraná (CDoc. H Litoral) - Universidade Estadual do Paraná - *Campus Paranaguá* / Paranaguá, PR.

Palavras-chave: Conservação de Documentos, Biodeterioração, Unespar

Resumo: A preservação de documentos e arquivos representa um desafio constante no cenário do patrimônio cultural, exigindo estratégias de conservação múltiplas e eficazes. As atividades microbianas, em especial, são responsáveis por causar alterações físico-químicas em variadas tipologias de acervos, muitas vezes, de forma irreversível. Além disso, são um fator de risco à saúde humana. Dada a importância desses acervos e os riscos à saúde envolvidos, este estudo buscou avaliar a diversidade de microrganismos presentes em documentos históricos mantidos no Centro de Documentação Histórica do Litoral do Paraná (CDoc. H Litoral) Unespar – *Campus* de Paranaguá. Adicionalmente, será possível estabelecer uma coleção de microrganismos no Laboratório de Genética Molecular e de Microbiologia (LAGEM) para ampliação de estudos futuros. As amostras avaliadas, denominadas “bonecas” (rolhas de algodão envoltas por gaze) foram coletadas pela equipe técnica do CDoc. H Litoral, durante a higienização de cinco documentos distintos, pertencentes aos fundos documentais do Arquivo Público Municipal de Paranaguá (“Caixa 1891”) e da 1ª Vara Criminal/TJPR (“DOC TJPR” dos anos de 1868, 1878 e 1881; “Processo Criminal” de 1993). Cada “boneca” foi identificada com letras de A até E, sendo A (TJPR/1878); B (TJPR/1868); C (Processo Criminal/1993); D (TJPR/1881); E (Caixa 1891). Após a identificação, as “bonecas” foram submetidas a semeadura com a “impressão” ou “carimbo” sobre placas de Petri contendo meio de cultura Batata Dextrose Ágar (BDA) (KASVI®). Após crescimento em estufa B.O.D. a 28°C por 7 dias, as colônias visualmente distintas foram isoladas e purificadas. A identificação de microrganismos foi realizada com observação macroscópica das características morfológicas das colônias, seguido de microscopia, com coloração de Gram e/ou Azul de Lactofenol. Os resultados preliminares indicaram significativa diversidade microbiana associada aos documentos. Foi possível o isolamento e purificação de pelo menos uma levedura e um fungo filamentoso de cada documento: 10 leveduriformes (A1L; B4L; B5L; C1L; C1AL; C3L; D1ML; D4L; E2AL) e 12 fungos filamentosos (A2F; B1F; B3F; B3FA; B5FA; C2F; D2FA; D3FA; D5F; D6F; E2F; E3F). Torna-se relevante a partir destes resultados realizar a caracterização e identificação molecular dos isolados.



Apoio financeiro: UNESPAR - *Campus* Paranaguá / Paranaguá, PR.