



Apoio:



Realização:



14º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

12 a 16 de AGOSTO de 2024



AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM PRODUTOS LÁCTEOS PRODUZIDOS EM COMUNIDADE RURAL VULNERÁVEL EM MATO GROSSO

Autor(es)

Ricardo César Tavares Carvalho
Isabelly Ferreira De Souza
Elisana Cecilia Nunes Bueno
Marcio Gonçalo De Lima
Eduardo Eustáquio De Souza Figueiredo
Fernanda Carvalho Fernandes
Adelino Da Cunha Neto

Categoria do Trabalho

Iniciação Científica

Instituição

UNIC BEIRA RIO

Introdução

A família Staphylococcaceae é composta por 62 espécies e 30 subespécies. Estes organismos são cocos gram-positivos e imóveis, com algumas espécies capazes de produzir a enzima coagulase e enterotoxinas relativamente resistentes ao calor, o que contribui para sua patogenicidade. A espécie mais virulenta do gênero é *Staphylococcus aureus*, que é uma das causas mais comuns de infecções bacterianas e está frequentemente associado à intoxicação alimentar, potencialmente fatal em crianças e indivíduos imunossuprimidos. Essas intoxicações são causadas pela ingestão de enterotoxinas pré-formadas nos alimentos durante a multiplicação bacteriana, especialmente em alimentos de origem animal. *S. aureus* por ser comumente encontrado nas mucosas humanas, serve como um indicador de qualidade microbiológica e, consequentemente, é um potencial causador de intoxicação alimentar.

Objetivo

O objetivo deste estudo, foi avaliar a presença *S. aureus* em produtos lácteos (queijo minas frescal, mussarela e leite cru), produzidos em propriedades de uma comunidade rural vulnerável localizada na baixada cuiabana.

Material e Métodos

Um total de 9 amostras de produtos lácteos, sendo 1 amostras de queijo mussarela, 3 amostras de queijo minas frescal e 5 amostras de leite cru, oriundos de 5 propriedades de uma comunidade rural vulnerável localizada na baixada cuiabana, foram submetidas inicialmente ao cultivo bacteriano utilizando o método de identificação e contagem rápida de *S. aureus* Petrifilm™ (3M™). Após o isolamento inicial, foi realizado o repique Ágar Manitol Salgado (MSA), meio seletivo para *S. aureus*, bem como, coloração de gram para caracterização morfológia, teste bioquímico de catalase e teste de DNAse para confirmação dos resultados.



Apoio:



Realização:



14º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

12 a 16 de AGOSTO de 2024

PÓS-GRADUAÇÃO
**stricto
sensu
cognitum**

Resultados e Discussão

Do total de 9 amostras, foi possível isolar *S. aureus* em 100% das amostras com o método Petrifilm™. Após o isolamento inicial, foram selecionadas 5 cepas de *S. aureus* de cada amostra, totalizando 45 cepas que foram repicadas em Ágar Nutriente para confirmação morfológica de Coloração de Gram e enzima catalase inicialmente. Dentre as 45 cepas testadas, 95,5% (43/45) foram confirmadas como cocos gram-positivos e 100% com catalase positivas. Na realização da prova de Manitol foi evidenciado um índice de 100% (43/43) das cepas analisadas, enquanto que para a enzima DNAse, 53,5% (23/43) foram positivas, confirmando *S. aureus* em 53,5% (23/43) das cepas testadas. Sendo assim, é evidente a presença de *S. aureus* em 100% dos produtos lácteos analisados, caracterizando uma contaminação cruzada durante a obtenção do leite, bem como, durante o processamento para produção do queijo nas 5 propriedades.

Conclusão

Conclui-se que a identificação de *S. aureus* em todos produtos lácteos produzidos nas 5 propriedades, ocorreu em virtude da contaminação na obtenção do leite, por falta de higiene durante a ordenha, bem como, falta de boas práticas de fabricação na produção dos queijos. Tal resultado, pode ocasionar sérios problemas de saúde pública, uma vez que, *S. aureus* está associado a surtos de toxinfecção alimentar, podendo levar à quadros de diarreia e vômitos.

Referências

- BARROS, Valdemar Mallet da Rocha e MARQUES, Antônio Lázaro Valeriani e SILVA, Odila Pereira da. Estudo comparativo de algumas provas utilizadas na identificação do *Staphylococcus aureus*. Revista da Faculdade de Odontologia de Ribeirão Preto, v. 20, n. 2, p. 94-100, 1983
- SENGER, A. E. V.; BIZAMI, D. Pesquisa de *Staphylococcus aureus* em queijo minas frescal, produzido de forma artesanal e industrial, comercializado na cidade de canoas/rs, brasil. Revista de Ciências Ambientais. Canoas, v.5, n.2, p. 25 a 42, 2011.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H.; GOMES, R.A.R.; OKAZAKI, M.M.; Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 5ª ed. São Paulo: Blucher, 2017. 560p.
- SUAREZ, M.J.; ARIAS, M.L.; GAMBOA, M.M. Detección de la enterotoxina A de *Staphylococcus aureus* mediante la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y su correlación con las pruebas de coagulasa y termonucleasa. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. v.58, n.1, p.1-7, 2008.