

RESUMO

Introdução e objetivos: Alguns produtos lácteos são considerados de alto risco relativo para transmissão de toxinfecções alimentares, uma vez que oferecem excelente substrato nutricional para desenvolvimento de diversos micro-organismos patogênicos, como *Listeria monocytogenes* e *Staphylococcus aureus* produtor de enterotoxinas. O presente estudo objetivou verificar a presença de *L. monocytogenes* e *Staphylococcus* coagulase-positivos em amostras de queijo muçarela fatiado, adquiridas em padarias e supermercados da cidade de Goiânia. **Metodologia:** Entre outubro de 2014 e janeiro de 2015, 19 amostras do alimento foram analisadas no Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos e Medicamentos da Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Goiás. Para pesquisa de *Listeria* sp. utilizou-se o protocolo preconizado pelo FDA¹, utilizando-se dois meios de enriquecimento seguido de plaqueamento em superfície de ágar seletivo. Os resultados foram confirmados através do kit ApiListeria (bioMérieux). Para identificação presuntiva de *Staphylococcus aureus* utilizou-se Ágar Baird Parker, conforme recomendação do APHA², e realizou-se o teste de coagulase. **Resultados e discussões:** A presença de *L. monocytogenes* foi confirmada em uma (5,26%) das amostras analisadas e a presença de *L. innocua* em outra amostra (5,26%). Diversos estudos relatam o isolamento de *L. monocytogenes* a partir de diferentes tipos de queijos, fatiados ou não³. Não foi possível confirmar a presença de *Staphylococcus* coagulase-positivos nas amostras de queijo muçarela analisadas, entretanto, detectou-se *Staphylococcus* coagulase-negativos em 6 (31,6%) das amostras. Apesar de a maioria dos *S. aureus* produtores de enterotoxinas isolados de alimentos ser produtora de coagulase, estudos indicam que *Staphylococcus* coagulase-negativos também podem produzir enterotoxinas⁴. **Conclusão:** Os resultados do presente estudo evidenciam que o queijo muçarela fatiado pode atuar como veículo para transmissão de bactérias patogênicas para os consumidores.

Agradecimentos: FAPEG

Palavras-Chave: *Listeria monocytogenes*; *Staphylococcus* coagulase-positivos; queijo muçarela fatiado

1. BAM, Bacteriological Analytical Manual. Detection and Enumeration of *Listeria monocytogenes* in Foods. Abril, 2011. Disponível em: <<http://www.fda.gov/food/foodscienceresearch/laboratorymethods/ucm071400.htm>>. Acesso em: 06/03/2015.
2. APHA, American Public Health Association. Compendium of methods for the microbiological examination of foods, p. 676, Washington, 2001.
3. PINTADO, C. M. B. S.; OLIVEIRA, A.; PAMPULHA, M. E.; FERREIRA, M. A. S. S. Prevalence and characterization of *Listeria monocytogenes* isolated from soft cheese. *Food Microbiol.* 22(1): 79-85, 2005.
4. VERAS et al. A study of the enterotoxigenicity of coagulase-negative and coagulase-positive staphylococcal isolates from food poisoning outbreaks in Minas Gerais, Brazil. *Int J Infect Dis.* 2008 Jul;12(4):410-5. doi: 10.1016/j.ijid.2007.09.018.

Vol. 4, Nº. 1, Ano 2015

Geovanna B. H. C. Silva^a

Luiza Toubas Chaul^a

Aline Neves Pereira^a

Telma Alves Garcia^a

Ieda Maria Sapateiro Torres^a

Virgínia Farias Alves^{a*}

^aUniversidade Federal de Goiás (UFG), Faculdade de Farmácia.

*Autor para correspondência:
Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos e Medicamentos (LPQCAM), Faculdade de Farmácia – Universidade Federal de Goiás, R. 240, esquina com a 5ª Avenida, s/n, Setor Leste Universitário, CEP: 74605-170, Goiânia, Goiás, Brasil. E-mail: valves.ufg@gmail.com. Telefone: +55(62)3209 6501.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS
FARMACÊUTICAS DO BRASIL
CENTRAL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO
Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis –
revista.prp@ueg.br

Coordenação:
GERÊNCIA DE PESQUISA
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.