

192

DETECÇÃO DE *Listeria monocytogenes* POR REACÇÃO DE PCR EM AMOSTRAS DE LEITE
Alessandra G. Petter, Monique S. Giraud, Jeverson Frazzon. (Departamento de Ciências dos Alimentos. Instituto de Ciência e Tecnologia dos Alimentos – UFRGS)

Listeria monocytogenes é a espécie do gênero *Listeria* que se acredita ter patogenicidade nos homens. Bacilo gram-positivo, microaerófilo, não formador de esporos, móvel por meio de flagelos e hemolítica, a *Listeria monocytogenes* pode ser encontrada no ambiente: solo, água, alimentos. Este microrganismo é causador da listeriose, podendo prejudicar mulheres grávidas, recém-nascidos e imuno-comprometidos; há, porém, casos de listeriose em indivíduos aparentemente saudáveis que ingeriram alimentos contaminados. Os alimentos associados com listeriose são geralmente leite e derivados (queijo), carnes, verduras, frutos do mar. A ocorrência desta bactéria deve chamar atenção das autoridades e promover estudos para sua prevenção, principalmente em alimentos. Os métodos clássicos de cultura em laboratório para identificação de *Listeria* podem levar dias e até semanas. A reação em cadeia da polimerase, mais conhecida como PCR (Polimerase Chain Reaction), trouxe rapidez aliada à especificidade e à sensibilidade da reação, possibilitando resultados em até 24 horas. Neste estudo, temos demonstrado a utilização do PCR como um método para identificar *Listeria monocytogenes* no leite comercializado na cidade de Porto Alegre. Para a reação, um par de “primers” contendo a seqüência interna do gene *iap* (responsável pela transcrição da proteína envolvida na invasão) foi sintetizado. O produto desta reação de amplificação, um fragmento de DNA de 750 pb, pode ser observado em gel de agarose 1,2%, visível à luz UV.