

AVALIAÇÃO DA SENSIBILIDADE DE *Enterococcus* sp. A ANTIBIÓTICOS

MARIA DE FATIMA BORGES, BRUNA CASTRO PORTO, LAURA MARIA BRUNO, BELIZZA MARA PINTO DOS SANTOS, CÍVITA TEIXEIRA D SOUSA.

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL, UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ.

A prevalência do gênero *Enterococcus* na microbiota láctica de queijo de Coalho artesanal sugere que estes micro-organismos devem contribuir significativamente nas características deste queijo. No entanto, apesar de algumas espécies de *Enterococcus* também serem produtoras de bacteriocinas ativas contra bactérias patogênicas, sua presença em alimentos preocupa a saúde pública em relação ao seu habitat entérico, seu uso como indicadores de práticas inadequadas de higiene e seu possível envolvimento em algumas patogenias nosocomiais emergentes. Um fator que contribui para a patogenicidade de *Enterococcus* sp. é o aumento de sua resistência a antibióticos, especialmente a vancomicina. O objetivo do presente estudo foi avaliar *Enterococcus* sp. isolados de queijo de Coalho quanto à sensibilidade a diferentes antibióticos. Um total de 53 cepas pertencentes à Coleção de Micro-organismos de Interesse para Agroindústria Tropical (Embrapa) foi avaliado quanto à resistência a nove antibióticos, por meio de teste de disco-difusão em ágar Mueller-Hinton. As placas foram inoculadas com suspensões de células contendo aproximadamente de 1 a 2×10^8 UFC/mL e os discos de antibióticos aplicados na superfície das mesmas. Após incubação a 35°C por 24 horas, a leitura do halo de inibição foi realizada segundo os critérios do NCCLS. De acordo com o tamanho do halo as cepas foram classificadas em sensível, intermediária e resistente aos agentes antimicrobianos. A avaliação da sensibilidade *in vitro* de *Enterococcus* sp. indicou que 71,7% das cepas apresentaram resistência a pelo menos um dos nove antibióticos testados, dentre estas, 28,9% foram multirresistentes. Observou-se alta frequência (56,6%) de cepas resistentes a eritromicina e, em menor frequência, a norfloxacina (15,1%), vancomicina (11,3%), tetraciclina (7,5%) e teicoplanina (5,7%). Contudo, não houve cepas resistentes à ampicilina, gentamicina, estreptomicina e cloranfenicol. Esses resultados demonstraram que *Enterococcus* isolados de queijo de Coalho são resistentes a uma gama de antibióticos de uso clínico. Além disso, 11,3% das cepas apresentaram fenótipos de resistência a aminoglicosídeos (ERA), como teicoplanina e vancomicina, classificando-as como patógenos emergentes. Este dado é o mais importante no estudo e serve como alerta para as autoridades de saúde pública, uma vez que esses antibióticos representam a última opção terapêutica no tratamento de infecções nosocomiais. A resistência a agentes antimicrobianos observada em *Enterococcus* sp. indica a necessidade do controle da disseminação de cepas resistentes pelo consumo de queijo de Coalho.

Palavras-chave: queijo de Coalho, bactéria láctica, patógeno emergente, antibiograma, aminoglicosídeo