



587

Avaliação do potencial enterotoxigênico de isolados de *Staphylococcus* spp. através da amplificação de genes codificadores de enterotoxinas.

Embrapa

BORGES, M.F.; ARCURI, E.F.; NASSU, R.T.; BRUNO, L.M.; KUAYE, A.Y.

A contaminação do queijo de coalho por *Staphylococcus* enterotoxigênicos coagulase positiva e negativa, representa um problema de saúde pública, pelo risco de causar toxínose alimentar. O objetivo da pesquisa foi identificar *Staphylococcus aureus* e avaliar o potencial enterotoxigênico de cepas de *Staphylococcus* spp. isoladas em uma linha de produção de queijo de coalho. Após a confirmação da identificação pelo sistema *API[®] Staph* (BioMérieux), 22 cepas de *Staphylococcus aureus* foram submetidas à amplificação de um fragmento de 132 pares de bases do gene *femA*, sendo 82,6% (19/23) consideradas positivas para o teste, demonstrando assim maior especificidade e poder discriminatório da análise molecular. O potencial enterotoxigênico de 32 cepas de *Staphylococcus* spp. foi avaliado utilizando-se as técnicas PCR e PCR Multiplex pela amplificação dos genes codificadores de enterotoxinas estafilocócicas *sea*, *seb*, *sec*, *sed*, *see*, *sei* e *sej*. A presença dos genes *sea* e *sec* foi detectada em 37,5% das cepas (12/32) em cinco espécies de *Staphylococcus*. A técnica Multiplex PCR mostrou-se eficiente na avaliação do potencial enterotoxigênico de cepas de *Staphylococcus* isoladas de alimentos. A alta frequência (6/12) de cepas não produtoras de coagulase, com potencial enterotoxigênico detectada na linha de produção de queijo de coalho, representa um risco à saúde de consumidor e indica a necessidade de uma reavaliação dos padrões microbiológicos legais brasileiros, que até o momento, correlacionam somente a produção da enzima coagulase com a capacidade de produção de enterotoxinas por *Staphylococcus* spp.

Fonte financiadora: CNPq (Processo nº 502929/2003-0).