

Isolamento de *Listeria sp.* em amostras de queijo colonial coletados nas mesorregiões do Rio Grande do Sul – Brasil

Jardel William Oliveira¹, Letícia da Silva², Jane Mendez Brasil³, Fernanda Guedes⁵, Cristina Bergman Zaffari Grecelle⁴.

1-Aluno do Curso de Medicina Veterinária ULBRA – Canoas.

2- Aluna do PPG – Residência em Doenças Infecciosas e Parasitárias ULBRA -Canoas.

3- Técnica do Laboratório de Microbiologia Veterinária HV-ULBRA – Canoas.

4- Professor Adjunto do Curso de Medicina Veterinária ULBRA-Canoas.

5- Professor Adjunto do Curso de Química Industrial ULBRA –Canoas.

Introdução

O queijo colonial de produção artesanal possui sua produção representativa devido ao adequado rendimento que proporciona na fabricação, por ser comercializado a preços acessíveis e pelas suas características organolépticas-culturais. O queijo é considerado um alimento com potencial para a presença de patógenos de origem alimentar, em especial os queijos frescos, que, na maioria das vezes, são elaborados com leite cru e não passam por processo de maturação. Inúmeros são os patógenos de origem bacteriana que possui os alimentos como veículos na transmissão de doenças, entre elas podemos citar a *Listeria monocytogenes*.

Objetivos

A fim de colaborar no levantamento do padrão microbiológico do queijo colonial produzido no Rio Grande do Sul para a elaboração de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, o presente trabalho tem como o objetivo o isolamento da *Listeria monocytogenes* em amostras de queijos coloniais coletados nas mesorregiões do estado.

Material e Métodos

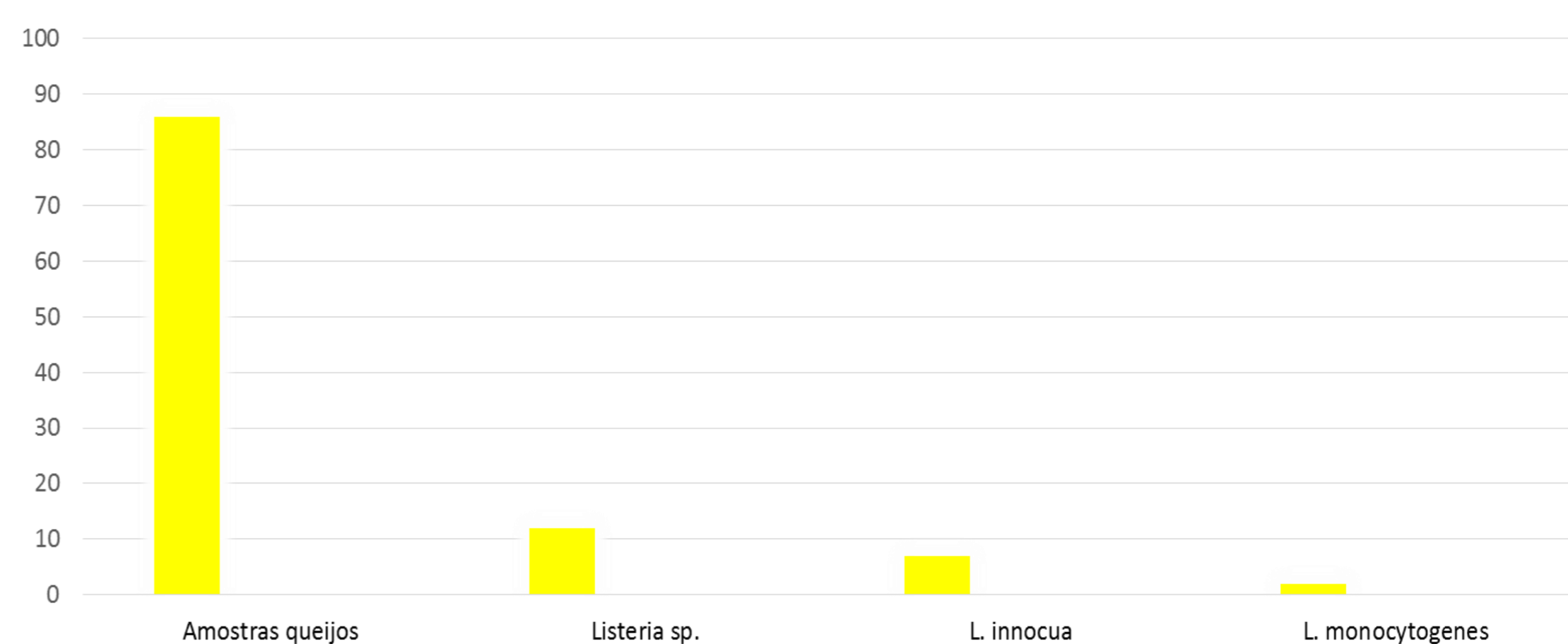
As amostras são coletadas pela equipe técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-RS) e posteriormente transportadas até o Laboratório de Microbiologia da ULBRA.

São pesados 25g da amostra e adicionado em 225ml de caldo enriquecimento para *Listeria* Tamponado (BLEB) e incubado à 30°C por 48 horas. Após a incubação são aliquotados 0,1ml da amostra em frascos contendo Caldo Fraser e mantido à 30°C de 48 horas para, posteriormente ser inoculado em meio de cultura Agar Oxford e Agar Palcam. As placas são incubadas à 35°C durante 48 horas. Nas colônias típicas é realizada a coloração de Gram, testes bioquímicos do metabolismo dos carboidratos e CAMP-test para a confirmação da *Listeria monocytogenes*.

Resultados

Das amostras analisadas em 13,95 % foi isolado *Listeria sp.*, sendo 8,14% *Listeria innocua* e 2,33% *Listeria monocytogenes* (Figura 1). As técnicas de distinção entre a *Listeria monocytogenes* e demais espécies, principalmente *Listeria innocua*, em alimentos são pouco eficientes. Portanto, a presença de *Listeria innocua* em amostras de queijos pode indicar a presença da *Listeria monocytogenes*.

Resultados das análises de *Listeria sp.*



Conclusão

Assim, é de extrema importância a realização de testes microbiológicos em alimentos em especial o queijo colonial, pois assim é possível detectar a presença específica da bactéria. Com isso evitando a ingestão de alimentos contaminados.

Referências bibliográficas

<http://www.quali.pt/microbiologia/479-listeria-monocytogenes/>
MURRAY, P. R.; BARON, E. J.; PFALLER, M. A.; TENOVER, F. C.; YOLKEN, R. H. *Manual of Clinical Microbiology*. 6a ed. American Society for Microbiology Press, Washington, D.C., 1995

jardelwilliamdeoliveira@hotmail.com