

QUANTIFICAÇÃO DE *Staphylococcus* COAGULASE POSITIVA EM PERMÍTTIDOS DE

QUEIJO COLONIAL COLETADAS NAS REGIÕES DO RS

Luciana Bervig de Assis¹, Letícia da Silva², Jane Mendez Brasil³, Fernanda Guedes⁵, Cristina Bergman Zaffari Grecelle⁴.

1-Aluna 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- Professora Adjunto do Curso de Medicina Veterinária ULBRA-Canoas.

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

INTRODUÇÃO

O queijo colonial é um produto típico do Rio Grande do Sul, produzido em sua maioria, pela agricultura familiar. No processo de produção não há um controle sobre a pasteurização do leite. Ainda, os queijos apresentam alto teor de umidade e tempo de maturação reduzido. A contaminação de queijo com *Staphylococcus* coagulase positiva pode representar um problema de saúde pública, já que estes micro-organismos, em determinadas situações, podem produzir enterotoxinas, consequentemente causando intoxicação alimentar. Essas bactérias podem estar presentes no trato respiratório superior, pele e cabelos de seres humanos hígidos, além das superfícies e equipamentos de áreas de manipulação de alimentos e nos úberes de vacas leiteiras infectadas. Alguns pontos interferem na qualidade microbiológica durante a produção de queijos elaborados com leite cru, como: matéria prima e água contaminadas, sanitização deficiente dos utensílios utilizados na ordenha, na fabricação e transporte do queijo, temperatura de refrigeração impróprias, hábitos pouco higiênicos do ordenhador e dos manipuladores durante a produção do queijo.

OBJETIVO

O presente trabalho tem como objetivo quantificar *Staphylococcus* coagulase positiva em amostras de queijo colonial de diversas regiões do Rio Grande do Sul.

METODOLOGIA

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. Para a realização das análises são homogeneizados 25g de queijo com 225ml de água peptonada 0,1% com posterior realização das diluições seriadas até 10^{-6} . Aliquotas de 0,1 ml das diluições são inoculadas em placas contendo meio de cultura, ágar Baird Parker, e incubadas a 35°C. Após 48h são realizadas as leituras pelo método de contagem em placa das colônias típicas. As colônias típicas caracterizam-se por apresentar coloração cinza escura a preta, lisas, bordas perfeitas e rodeadas por um halo transparente, sendo estas submetidas aos testes bioquímicos confirmatórios: coloração de Gram, teste da catalase e teste de coagulase em placa e em tubo (Figura 01). O resultado é calculado através das unidades formadoras de colônias por grama em função do número de colônias típicas contadas, diluição inoculada e percentagem de colônias confirmadas.

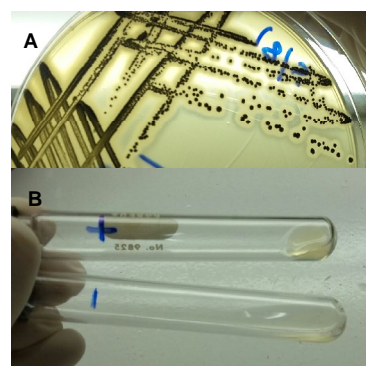


Figura 01: (A) Placa com colônias de *Staphylococcus* spp., (B) Tubos com teste de coagulase. Fonte: autor

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Até o presente momento foram analisadas 75 amostras, onde 33,33% (25 amostras) apresentaram contagem acima do permitido de $10^3/g$.

LEGISLAÇÃO

Pela legislação brasileira 33,33% das amostras apresentam uma contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva acima do permitido, oferecendo risco à saúde do consumidor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância sanitária. Resolução – RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001.

FERREIRA, R.M. et al. Pesquisa de *Staphylococcus* coagulase positiva em queijo Minas Frescal artesanal. PUBVET, Londrina, V. 5, N. 5, Ed. 152, Art. 1021, 2011.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 2ª edição. São Paulo: Varela, 2001.

SILVEIRA JUNIOR, J. F. et. al. Caracterização físico-química de queijos coloniais produzidos em diferentes épocas do ano. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Mai/Jun, nº 386, 67: 67-80, 2012.

lubervig@yahoo.com.br

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.