

Detecção e caracterização de *Staphylococcus aureus* oriundos de queijo coalho e carne comercializados nos municípios de Juazeiro e Petrolina, semiárido nordestino.

Hellen Thawane Martins Cavalcante¹, João Pedro Coelho Pereira Granja¹, Nayara Andreo¹, **Mateus Matiuzzi da Costa¹**

¹ Universidade Federal do Vale do São Francisco, Pós-Graduação em Ciências Veterinárias no Semiárido, Petrolina/PE, Brasil

As intoxicações alimentares ocasionadas por bactérias da espécie *Staphylococcus aureus* se enquadram dentre as mais relevantes doenças transmitidas por alimentos (DTAs), resultando em transtornos a Saúde Pública em razão dos elevados níveis de morbidade e mortalidade. Alimentos de origem animal como queijo coalho e carne tendem a ser mais susceptíveis a contaminação por esses patógenos devido a deficiências higiênicas-sanitárias na manipulação, fabricação e beneficiamento desses produtos. Assim, com o presente trabalho objetivou-se detectar e caracterizar *Staphylococcus aureus* em queijo coalho e carnes comercializados nos municípios de Juazeiro-BA e Petrolina-PE, situados no semiárido nordestino. Para coleta dos queijos e amostras de carne foi utilizada amostragem não probabilística por conveniência. Para isolamento das cepas de *S. aureus*, foram analisadas quatro amostras de queijo e quatro amostras de carne. Para cada amostra, foram pesadas inicialmente 10 gramas em balança analítica com posterior maceração. Então, foi feita diluição inicial em 9 mL de água peptonada 0,1%. Logo após, realizou-se diluições seriadas com 1 mL da diluição anterior e 9 mL do diluente objetivando as concentrações de 10⁻¹, 10⁻² e 10⁻³. Em seguida, fez-se o plaqueamento em superfície de 0,1 mL de cada uma das diluições em ágar manitol (MSA), com o auxílio da alça de Drigalski. As placas foram incubadas em estufa bacteriológica a 37°C, por 48 horas. Após o crescimento bacteriano, foram selecionadas colônias de acordo com as características descritas na literatura para *S. aureus*. A identificação ocorreu por meio da coloração de Gram, teste de catalase e coagulase, além de testes bioquímicos como *Purple Agar Base* (PAB) e oxidase. Os testes de susceptibilidade aos antimicrobianos foram realizados por meio do método disco-difusão. Das quatro amostras avaliadas de queijo foram identificados 13 isolados de *S. aureus*, enquanto do total de amostras de carne, foram detectadas oito cepas da mesma espécie. Tais achados indicam deficiências higiênicas no processo de manuseio e conservação dos alimentos, podendo impactar diretamente na saúde dos consumidores, já que bactérias da espécie *S. aureus* são caracterizadas pela produção de toxinas estafilocócicas, que promovem intoxicações intestinais que podem causar desde sintomas leves como diarreia, febre e vômito, até mesmo o óbito do paciente acometido. Dentre os isolados do queijo, houve resistência somente a Penicilina G, Oxacilina, Clindamicina e Norfloxacina. Dos isolados de carne, a resistência ocorreu frente a Penicilina G e Tetraciclina. Assim, as disfunções relacionadas aos aspectos higiênicos-sanitários na manipulação e fabricação de alimentos de origem animal consistem em um desafio para a segurança e qualidade do produto final, devendo ser aplicadas a estes Boas Práticas de Fabricação (BPF) e correto armazenamento e comercialização.

Agradecimentos: A Capes e a Facepe pelo fomento a pesquisa.