

Medicina Veterinária

Avaliação de genes de virulência e de resistência à antimicrobianos de *Staphylococcus aureus* em amostras de leite, pingo e queijo provenientes da região da Canastra e de Araxá, Minas Gerais.

Ana Carolina Chalfun de Sant - 9o período de Medicina Veterinária, UFLA, bolsista PIBITI CNPq

Dirceia Aparecida da Costa Custódio - coorientadora, DMV, UFLA

Elaine Maria Seles Dorneles - Orientadora, DMV, UFLA - Orientador(a)

Resumo

A bovinocultura de leite enfrenta desafios significativos relacionados às doenças infectocontagiosas, com destaque para a mastite, uma enfermidade comum que compromete a produção e qualidade do leite. A *Staphylococcus aureus* é uma das principais causadoras dessa doença, sendo amplamente isolada em casos de mastite. Essa bactéria, embora comumente presente na pele de humanos e animais, pode ser oportunista, causando uma variedade de enfermidades, incluindo infecções hospitalares e intoxicação alimentar em humanos. A intoxicação alimentar por *S. aureus* está intimamente ligada à produção de enterotoxinas estafilocócicas (SE), especialmente as enterotoxinas do tipo A, que são as mais patogênicas. Essas toxinas são resistentes a diversos processos de conservação de alimentos, representando um sério risco para a saúde pública. Diante disso, o objetivo deste estudo foi avaliar cepas de *Staphylococcus aureus* isoladas de 32 amostras de leite, pingo e queijo provenientes da região da Canastra e 79 amostras da região de Araxá, Minas Gerais, em relação à presença de genes de enterotoxina (sea, seb, sec, sed e see). O DNA de cada amostra foi extraído pelos métodos da Guanidina e, logo após, quantificado. Em seguida, foi realizada Reação em Cadeia da Polimerase (PCR) simples com gene "nuc", específico para *S. aureus*, para confirmação da espécie. Já a presença dos genes de virulência foi determinada por PCR multiplex, contemplando os cinco genes: sea, seb, sec, sed e see. De todas as amostras analisadas, todas deram positivo para *S. aureus* e todas deram negativo em relação à produção de SE. O resultado reflete a segurança alimentar e o baixo risco à saúde pública no consumo de leite e derivados das regiões em destaque. Paralelamente, a prevenção da mastite e o controle das fontes de contaminação alimentar continuam sendo fundamentais para garantir a segurança alimentar e proteger tanto a saúde dos consumidores quanto a economia da indústria leiteira.

Palavras-Chave: mastite, intoxicação alimentar, QMA.

Instituição de Fomento: PIBITI CNPq

Link do pitch: https://www.youtube.com/watch?v=XTybK_-y0kl