

Medicina Veterinária

Deteção de Salmonella spp. em amostras de Queijo Minas Artesanal de Araxá e Canastra ao longo do processo de maturação

Ana Laura Ferreira Scalon - 9º módulo de Medicina Veterinária, UFLA, iniciação científica voluntária.

Bruno Borges Silva - Mestrando em Ciências Veterinárias, UFLA.

Maysa Serpa Gonçalves - Doutoranda em Ciências Veterinárias, UFLA.

Ana Beatriz Melli - 7º módulo de Medicina Veterinária, UFLA.

João Gabriel Oliveira Silva - 7º módulo de Medicina Veterinária, UFLA.

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

Resumo

As doenças transmitidas por alimentos (DTAs) indicam relevantes problemas de saúde pública, principalmente ao se tratar de alimentos de origem animal. Comumente essas infecções apresentam origem bacteriana, a *Salmonella* spp. é um dos principais agentes envolvidos em surtos de DTAs. Dessa forma, o objetivo deste trabalho consiste na identificação de *Salmonella* spp. em Queijo Minas Artesanal (QMA) da Região de Araxá e Serra da Canastra ao longo do processo de maturação. Foram avaliadas 11 propriedades de Araxá e 19 da Serra da Canastra. Nelas foram coletadas amostras do pingo, leite, e 6 amostras de queijo em cada uma, ao longo do tempo de maturação: 1, 7, 14, 28, 42 e 64 dias. As extrações de DNA foram realizadas usando o kit Dneasy PowerFood Microbial, Qiagen. O DNA extraído foi usado nas reações de PCR para identificação do gênero *Salmonella* spp., realizada buscando o gene *ompC*. Foram analisadas o total de 163 amostras de QMA, sendo 63 correspondentes a Araxá e 100 correspondentes a Canastra. Nas amostras de Araxá foram obtidos 9 (9/63; 14,28%) resultados positivos para a presença de *Salmonella* spp., sendo correspondentes a 8 (oito) propriedades distintas (8/19; 42,1%). Das amostras com resultados positivos duas (2/9; 22,2%) apresentavam 7 dias de maturação, duas (2/9; 22,2%) com 14 dias, quatro (4/9; 44,45%) com 42 dias e uma (1/9; 11,1%) com 63 dias de maturação. Para a região da Serra da Canastra, foram obtidos 3 (3/100; 3%) resultados positivos, sendo correspondentes a 3 propriedades distintas (3/19; 15,79%). Entre as amostras positivas duas (2/3; 66,7%) apresentavam 1 dia de maturação e uma (1/3; 33,3%) com 42 dias. Em ambos não foram encontrados *Salmonella* spp. nas amostras de pingo e leite, evidenciando a possibilidade de contaminação cruzada ao longo do processo de maturação. Em conclusão, embora a presença de DNA de microrganismos nas amostras não confirme a viabilidade desses patógenos, este estudo enfatiza a importância de medidas rigorosas de controle de qualidade ao longo da cadeia de produção. O estudo também revelou a necessidade de mais pesquisas para identificar o DNA de potenciais patógenos e assegurar que todos os aspectos da qualidade do produto sejam adequadamente monitorados. Realizar coletas em diferentes momentos é crucial para capturar a possível liberação intermitente de patógenos. É essencial que sejam feitos esforços contínuos para garantir que os produtores possam entregar um QMA de alta qualidade.

Palavras-Chave: Enterobactéria, PCR, Leite.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/iWbQRCxiEeM>