

Medicina Veterinária

Identificação de Staphylococcus spp. em Queijo Minas Artesanal das Regiões da Serra da Canastra e Araxá: Uma Avaliação Microbiológica

Ana Carolina Ferreira Venezian - 9 módulo de medicina veterinária, UFLA.

Ana Laura Ferreira Scalon - 9 módulo de medicina veterinária

Bruno Borges Silva - Coorientador, pós-graduando do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA

Ana Beatriz Melli - Discente do 9º período de graduação em Medicina Veterinária, FZMV/UFLA

Elaine Maria Seles Dorneles - Professora do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA - Orientador(a)

Carine Rodrigues Pereira - Professora do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA. Orientadora

Resumo

Minas Gerais é conhecido pela produção de Queijo Minas Artesanal (QMA), um produto de grande relevância cultural e econômica para o estado. Contudo, a utilização de leite cru na produção do QMA, que preserva as características físico-químicas e microbiológicas essenciais para sua qualidade, apresenta riscos à saúde pública devido à possível presença de patógenos associados a toxinfecções alimentares. Com o objetivo de identificar a presença de Staphylococcus spp. em queijos produzidos nas regiões da Serra da Canastra e Araxá durante o processo de maturação, este estudo foi conduzido em propriedades leiteiras localizadas no sudoeste de Minas Gerais entre o segundo semestre de 2023 e o primeiro semestre de 2024. Foram avaliadas 39 propriedades cadastradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) como produtoras oficiais de QMA, sendo 19 na Serra da Canastra e 20 em Araxá. Em cada propriedade, foram coletadas 8 amostras: uma de leite, uma de pingo e seis de queijo, nos dias 1, 7, 14, 28, 42 e 64 de maturação. As amostras foram identificadas e armazenadas a -80°C até o processamento no Laboratório Integrado de Sanidade Animal e Saúde Coletiva (LISASC) da Universidade Federal de Lavras (UFLA). As extrações de DNA foram realizadas utilizando o kit Dneasy PowerFood Microbial da Qiagen, e o DNA extraído foi utilizado em reações de PCR para identificação de Staphylococcus spp., direcionadas ao gene nuc. O DNA amplificado foi separado por eletroforese em gel de agarose a 1,5% e visualizado com brometo de etídio (10 mg/mL). Nenhuma das propriedades avaliadas obteve a presença de Staphylococcus spp. durante o processamento do queijo, o que indica a adoção de boas práticas de manejo. A contaminação do queijo pode ocorrer por diversas vias, como contaminação cruzada durante a manipulação, ambiente de produção inadequado, animais infectados e equipamentos de ordenha mal higienizados. Portanto, é fundamental manter práticas rigorosas de controle em todas as etapas da produção e maturação para prevenir a contaminação. Os resultados sugerem que as propriedades avaliadas mantêm um controle de qualidade rigoroso, desde a saúde dos animais e o controle de mastite até o processamento do queijo, garantindo a segurança para o consumo.

Palavras-Chave: DNA, enterotoxinas, PCR.

Link do pitch: <https://youtu.be/Z8ysKlft7o>