

Medicina Veterinária

Identificação de *Leptospira* spp. em Queijo Minas Artesanal da Região da Serra da Canastra, MG, Brasil

Lívia Rezende de Oliveira - 4º módulo de Medicina Veterinária, UFLA, PIVIC/UFLA.

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

Maysa Serpa Gonçalves - Coorientadora, Pós-graduanda do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA.

João Gabriel Oliveira Silva - 8º módulo de Medicina Veterinária, UFLA

Ana Laura Ferreira Scalon - 9º módulo de Medicina Veterinária, UFLA

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

Resumo

A região da Serra da Canastra é conhecida por sua extensa produção de Queijo Minas Artesanal (QMA), que é de grande importância cultural e econômica para o estado de Minas Gerais. O desafio na produção de queijo com leite não pasteurizado é a possível transmissão de patógenos que representam risco à saúde pública, como a *Leptospira* spp. A contaminação por esses patógenos pode ser facilitada por condições inadequadas de higiene, afetando tanto o leite quanto o queijo durante o processo de fabricação. Este estudo teve como objetivo determinar a frequência de *Leptospira* spp. no queijo e nas matérias-primas utilizadas em sua produção, como o pingo e o leite, seguindo as recomendações do fabricante. No total, foram coletadas 152 amostras: 114 de queijo, 19 de pingo e 19 de leite, provenientes de 19 produtores locais. As amostras de queijo foram obtidas em seis diferentes estágios de maturação (1, 7, 14, 28 e 42 dias). Todos os produtores estavam cadastrados no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). Após a coleta, as amostras foram conservadas a -80°C até serem processadas. A extração do DNA foi realizada utilizando o kit DNeasy PowerFood Microbial da Qiagen. O DNA extraído foi utilizado em Reação em cadeia de Polimerase (PCR) para identificar o gênero *Leptospira* spp., utilizando o gene 16sRNA e o gene LipL32 para determinação de patogenicidade. A análise dos resultados revelou que todas as amostras foram negativas para *Leptospira* patogênica. Entre as 114 amostras de QMA analisadas, 13 (11,40%) foram positivas para cepas saprófitas de *Leptospira* spp.. Das amostras positivas, quatro (30,76%) tinham 1 dia de maturação, quatro (30,76%) tinham 7 dias, três (23,07%) tinham 14 dias e duas (15,38%) tinham 28 dias de maturação. Adicionalmente, das 19 amostras de leite, 4 (21,05%) foram positivas, enquanto, nas 19 amostras de pingo, 4 (21,05%) foram positivas. É importante observar que a presença de material genético não garante a viabilidade do microrganismo. Como conclusão, constatou-se material genético de *Leptospira* spp. não patogênicas (saprófitas) em diferentes fases de maturação do QMA, possivelmente devido a contaminação ambiental ou cruzada. Este estudo destaca a necessidade de manter rigorosos controles de qualidade e sanitários e reforça a importância do monitoramento contínuo para assegurar a segurança e a qualidade do produto.

Palavras-Chave: Queijo, Leite, *Leptospira* spp..

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/fO7oOw5D204?feature=shared>