

Engenharia de Alimentos

Estafilococos coagulase positiva em leite proveniente de pequenas propriedades do Serro- MG

Ana Laura Oliveira Gomes - 7o módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/FAPEMIG

Maria Natalia de Miranda Braz Crespo - 5o módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Daniely Aparecida dos Santos Moreira - 8o módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA

Roberta Hilsdorf Piccoli - - Orientador(a)

Resumo

As toxinfecções alimentares representam um importante problema de saúde pública, sendo causadas por diversos agentes patogênicos, dentre eles o *Staphylococcus aureus*, que por sua vez está presente em mucosas e pele. A Sua presença em altas concentrações em alimentos como o leite pode é preocupante, pois compromete a segurança alimentar, pode gerar prejuízos econômicos. O queijo da região do Serro-MG é um produto de grande valor cultural e econômico, como a sua produção é de forma artesã, a partir do leite cru, sem nenhum tratamento térmico, pode ser veículo de microrganismos patogênicos. O presente estudo teve como objetivo quantificar *Staphylococcus coagulase positiva* em 88 amostras de leite cru provenientes de 44 pequenos produtores da região do Serro MG, a fim de avaliar o risco de contaminação por esta bactéria em queijos artesanais produzidos na região. As amostras de leite cru foram coletadas pelos próprios produtores em recipientes estéreis e mantidas sob refrigeração em caixas isotérmicas até o momento da análise. As amostras de leite foram diluídas em água peptonada 0,1% (m/v) e alíquotas das diluições adequadas foram inoculadas ágar Baird Parker, acrescido de emulsão de ovo e telurito, empregando-se a técnica de plaqueamento em superfície. As placas foram incubadas a 37°C por 48h. Após incubação, cerca de 5 colônias típicas e atípicas foram coletadas e submetidas ao teste da coagulase. Das 88 amostras analisadas, em 38 não foram detectados estafilococos coagulase positiva, indicando elevado nível de higiene durante a ordenha e sanidade do rebanho. Dez amostras continham mais de 105 UFC/mL de estafilococos coagulase positiva, indicando a necessidade de melhoras nas condições de obtenção do leite e saúde das vacas e perigo na produção dos queijos uma vez que há bactérias suficientes para produção da quantidade de toxinas necessárias para causar toxinfecção alimentar no consumidor dos queijos. Os resultados mostram que a grande maioria dos produtores de queijo artesanal da região estudada estão atentos para as condições higiênico sanitárias necessárias para obtenção do leite e conseqüentemente produzir queijos de qualidade microbiológica adequada. Agradecimentos Os autores agradecem o apoio financeiro das agências CAPES, CNPq e FAPEMIG

Palavras-Chave: Segurança Alimentar, Leite Cru, *Staphylococcus aureus*.

Instituição de Fomento: FAPEMIG

Link do pitch: <https://youtu.be/bFkTa2V00Jg?si=h11OMGrhPyaDkAC0>