

Medicina Veterinária

## **Investigação da presença de *Campylobacter* spp. em Queijo Minas Artesanal da região de Araxá - Minas Gerais.**

Carolina Mota Tolentino - 7º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Yasmim Kelly Fernandes Ferreira - 7º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Kaylaine Ágata Cordeiro Cintra Santos - 4º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Leticia de Fátima Cândido - 4º período de Medicina Veterinária, FZMV/DMV/UFLA.

Bruno Borges Silva - Discente de Pós-graduação em Ciências Veterinárias, FZMV/DMV/UFLA.

Elaine Maria Seles Dorneles - Docente, orientador, FZMV/DMV/UFLA. - Orientador(a)

### **Resumo**

O Queijo Minas Artesanal (QMA) é um alimento de elevada relevância social, econômica e cultural, reconhecido como patrimônio imaterial do Brasil. Todavia, sua produção a partir de leite cru pode representar um risco sanitário devido à possível presença de patógenos zoonóticos. Entre esses, destaca-se a *Campylobacter* spp., a qual é responsável por distúrbios gastrointestinais e complicações graves, como hepatite, pancreatite, abortos espontâneos, síndrome de Guillain-Barré e artrite reativa. A *Campylobacter* spp., em produtos lácteos, tem como principal fonte o trato gastrointestinal dos bovinos, transmitida ao leite por falhas de higiene na ordenha ou por infecções na glândula mamária. Sua presença em queijos de leite cru, como o QMA, é preocupante, pois a maturação pode não inativar totalmente. Apesar da importância epidemiológica, não há regulamentação brasileira específica para esse patógeno em queijos, evidenciando a necessidade de estudos para sua detecção e monitoramento. O presente estudo teve como objetivo investigar a presença de *Campylobacter* spp. em matérias-primas e produtos da cadeia produtiva do QMA na região de Araxá-MG. Foram amostradas 11 propriedades cadastradas no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), totalizando 88 amostras, distribuídas em: 11 amostras de leite cru, 11 amostras de pingo e 66 amostras de queijo em diferentes estágios de maturação (dias 1, 7, 17, 28, 42 e 56). Todas as amostras foram armazenadas a -80 °C até o processamento laboratorial, que inclui extração de DNA (DNeasy PowerFood Microbial Kit, Qiagen), seguida de detecção molecular por Reação em Cadeia da Polimerase (PCR), utilizando o gene 16S rRNA como marcador. Os produtos amplificados foram analisados por eletroforese em gel de agarose 1,5%, corados com brometo de etídio (10 mg/mL). Os resultados obtidos foram negativos para a presença de *Campylobacter* spp. em todas as amostras avaliadas. Contudo, é importante salientar que as coletas foram pontuais, não permitindo descartar a ocorrência intermitente do patógeno na cadeia produtiva. Assim, recomenda-se a realização de monitoramento contínuo em diferentes épocas do ano, bem como a investigação de outros microrganismos de relevância em saúde pública. Ressalta-se que a segurança do QMA depende diretamente da adoção de boas práticas agropecuárias, higiene rigorosa na ordenha e monitoramento sistemático da qualidade do leite e seus derivados, de modo a reduzir riscos de zoonoses e garantir a inocuidade do produto.

Palavras-Chave: leite, queijo, zoonose, higiene, saúde pública..

Instituição de Fomento: CAPES, CNPq, FAPEMIG.

Link do pitch: <https://youtu.be/IEJVQKI6JHA>