

Engenharia de Alimentos

Detecção de *Listeria monocytogenes* por qPCR em queijos artesanais da microrregião de Araxá-MG

Ana Laura Oliveira Gomes - 10º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, iniciação científica voluntária.

Manuel Alejandro Pajoy Trujillo - Coorientador DCA, UFLA.

Roberta Hilsdorf Piccoli - Orientador DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

As doenças transmitidas por alimentos representam um problema relevante de saúde pública e podem ser ocasionadas por diversos microrganismos, entre eles a *Listeria monocytogenes*. Este patógeno é capaz de sobreviver e multiplicar-se em condições adversas, como baixas temperaturas e alta concentração de sal, o que aumenta o risco de sua presença em alimentos prontos para consumo. Os queijos artesanais da microrregião de Araxá-MG possui importância econômica, mas a utilização de leite cru em sua fabricação pode favorecer a contaminação por patógenos e comprometer a segurança do consumidor. O presente estudo teve como objetivo investigar a presença de *Listeria monocytogenes* em amostras de leite, pingo e queijos em diferentes tempos de maturação por meio da técnica de PCR em tempo real (qPCR) com análise de curva de fusão (melt peak). As amostras foram processadas com primers específicos (lhlyA-146F/146R), conforme protocolo descrito por Barbau-Piednoir et al. (2013). Os resultados indicaram picos de fusão entre 73.5 °C e 75 °C, semelhantes com o controle positivo (*L. monocytogenes* ATCC 15313, 76 °C) e com a faixa descrita na literatura (73,5–76 °C). Entretanto, diferenças entre cepas podem gerar variações na temperatura de fusão, como também relatado por Barbau-Piednoir et al. (2013). Dessa forma, a análise de melt peak pode auxiliar na identificação de *Listeria*, embora seja necessária cautela na afirmação específica de *L. monocytogenes*.

Palavras-Chave: Queijo artesanal, Segurança alimentar, PCR.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/qE7AubSgy1Y>