



SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA XXVIII SIC

paz no plural



Evento	Salão UFRGS 2016: SIC - XXVIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2016
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Determinação do perfil de suscetibilidade antimicrobiana em <i>Staphylococcus aureus</i> isolado de queijos coloniais sob inspeção oficial em Porto Alegre
Autor	LAURA NUNES DE SOUZA
Orientador	MARISA RIBEIRO DE ITAPEMA CARDOSO

Título: Determinação do perfil de suscetibilidade antimicrobiana em *Staphylococcus aureus* isolado de queijos coloniais sob inspeção oficial em Porto Alegre

Nome do Autor: Laura Nunes de Souza

Nome do Orientador: Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso

Nome da Instituição: Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

O queijo colonial é um importante derivado do leite, o qual apresenta características sensoriais marcantes e alto valor nutricional. Geralmente comercializado em feiras públicas, é amplamente consumido pela população. Durante a elaboração, micro-organismos de diversas origens (ambiente, animal, humano) podem ter contato com o produto, sendo que fatores tais como: disponibilidade de nutrientes, manipulação excessiva, curto período de maturação e umidade podem contribuir para sua sobrevivência e multiplicação. Dentre os micro-organismos patogênicos que podem ser veiculados pelo queijo colonial destaca-se *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*) pela sua importância como causador de surtos de intoxicação alimentar. Adicionalmente, a presença de bactérias resistentes a antimicrobianos vem sendo monitorada de forma cada vez mais frequente em produtos de origem animal, com o intuito de evitar a disseminação destas cepas para humanos via cadeia alimentar. Em etapa anterior do presente estudo, constatou-se que entre 205 amostras de queijo colonial inspecionado, comercializadas em Feiras Modelos e Mercado Público de Porto Alegre, 40,5% (83/205) apresentavam a presença de *Staphylococcus* coagulase-positiva em número acima do limite máximo previsto na legislação. A partir disso, os objetivos da presente etapa do estudo foram confirmar a presença de *S. aureus* entre os isolados de *Staphylococcus* coagulase-positiva obtidos na etapa anterior, e determinar o perfil de suscetibilidade antimicrobiana destes isolados. As colônias suspeitas de *S. aureus* foram mantidas congeladas (-20°C) e, para recuperação, foram semeadas em caldo BHI incubado a 37°C por 24 horas. A partir dessa cultura, o DNA total foi extraído pelo sistema de purificação Kit Nucleospin Tissue, conforme as instruções do fabricante. A confirmação dos *S. aureus* foi realizada a partir da amplificação do gene *nuc*, que codifica a Nuclease Termoestável. Os isolados de *S. aureus* confirmados foram avaliados quanto ao perfil de suscetibilidade antimicrobiana pela determinação da Concentração Inibitória Mínima (CIM), segundo o Método de Microdiluição em Caldo, de acordo com normas estabelecidas no documento M100-S22 do Clinical and Laboratory Standards Institute. A presença do gene *nuc* foi detectada em 100% (90/90) dos isolados de *Staphylococcus* coagulase-positiva, confirmando-os como *S. aureus*. Até o momento foi determinada a CIM de tetraciclina, penicilina e oxacilina para esses isolados. A presença de CIM acima do *breakpoint* de resistência foi observada em 5,55% (5/90) dos isolados de *S. aureus* para tetraciclina, 20% (18/90) para penicilina e 6,66% (6/90) para oxacilina. A partir dos resultados obtidos até o momento, conclui-se que *S. aureus* resistentes a antimicrobianos podem estar presentes em queijos coloniais comercializados em Porto Alegre.