

133

**IDENTIFICAÇÃO DE LISTERIA MONOCYTOGENES EM AMOSTRAS DE LEITE E DO AMBIENTE DE PROCESSAMENTO PELA TÉCNICA DE PCR (POLIMERASE CHAIN REACTION).** *Carla Souza de Mello, Roberta Fogliato Mariot, Jeverson Frazzon (orient.)*

(Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

A técnica de PCR (Polimerase Chain Reaction) tem sido desenvolvida ao longo deste trabalho para a identificação de *Listeria monocytogenes* em amostras coletadas em uma usina de beneficiamento de leite do RS. *L. monocytogenes* é uma bactéria gram-positiva, não esporogênica, hemolítica, anaeróbia facultativa e móvel, geralmente encontrada no ambiente. É psicrotrófica, com temperatura ótima de crescimento em torno de 37°C. O microrganismo causa a listeriose, uma doença que atinge gestantes, recém-nascidos, idosos e imunocomprometidos. A metodologia empregada para sua detecção inclui etapas de pré-enriquecimento, extração de DNA e amplificação de uma sequência específica do gene *iap*, responsável por sua patogenicidade. O objetivo desta pesquisa foi o de verificar a presença da bactéria na matéria-prima, antes e depois de processada, e no ambiente. Para as análises, foram coletadas 200 amostras de leite cru, além de 30 amostras de diferentes locais do estabelecimento, desde a recepção da matéria-prima até seu processamento e de produtos derivados (queijo e iogurte). Para tanto, seria necessário comprovar primeiramente se os microrganismos presentes nas amostras, assim como a própria matéria-prima, seria capaz de inibir nossa reação de PCR e, ainda, por se tratar de um microrganismo gram-positivo, o DNA de *L. monocytogenes* estaria sendo extraído na presença de todos estes contaminantes pelo método que havíamos descrito anteriormente. Os resultados mostraram que a extração de DNA não foi prejudicada pela presença da flora contaminante e, ainda, a presença de DNA dos microrganismos gram-negativos não inibiu a amplificação do gene *iap*. Os resultados obtidos demonstraram que a maior incidência de *L. monocytogenes* ocorreu nas amostras de leite cru mostrando que a matéria-prima é a maior fonte de contaminação. No entanto, a ausência do microrganismo no leite pasteurizado comprovou a eficiência do processo térmico para a eliminação da *L. monocytogenes*. (PROPESQ/UFRGS).