

XU Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica

28^o

Encontro de Iniciação Científica da UENF

20^o

Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense

16^a

Jornada de Iniciação Científica da UFF



U III Congresso Fluminense de Pós-Graduação

23^a

Mostra de Pós-Graduação da UENF

8^a

Mostra de Pós-Graduação do IFFluminense

8^a

Mostra de Pós-Graduação da UFF

Presença de *Staphylococcus aureus* em queijo Minas Frescal e boas práticas de higiene e manipulação dos alimentos

Arthur Vasconcelos Vilarinho, Luana Pereira de Moraes, Pedro de Freitas Falquer Pessanha, Laís Botelho Modesto, Bianca de Castro Rossi Magalhães, Nicolly Souza Passos

O consumo do queijo Minas Frescal é alta pelo país devido sua grande aceitação pelos brasileiros, principalmente por sua composição. A produção por alguns microempreendedores muitas vezes ocorrem como complemento de renda ou como uma forma de agregar valor ao leite produzido pelos pequenos produtores, fato observado nas diferentes agroindústrias campista. É importante durante sua produção a implantação de boas práticas de fabricação para que o empresário não tenha problemas com intoxicação e infecção de origem alimentar. O *Staphylococcus aureus* é uma bactéria frequentemente encontrada na pele e nas fossas nasais de pessoas saudáveis. Entretanto pode provocar doenças, que vão desde uma simples infecção até graves doenças como pneumonia, meningite, endocardite, síndrome do choque tóxico, septicemia entre outras. É uma bactéria que cresce em meios comuns, caldo ou ágar simples, pH = 7 e temperatura ótima de 37°C, sendo que suas colônias apresentam-se arredondadas, lisas e brilhantes e sua coloração variando desde o acinzentado até o amarelo-ouro, em que a pigmentação aumenta com o tempo de incubação prolongado. Os principais objetivos deste trabalho foi prevenção da contaminação por esse microrganismo patogênico. A metodologia empregada para observação da presença de *S. Aureus* foi a de plaqueamento em Ágar Baird-Parker adicionado de telurito de potássio a 1% e emulsão de gema de ovo (50 mL/ 1000 mL de ágar) que constitui-se em um meio seletivo diferencial para o gênero *Staphylococcus*. As análises foram inicialmente realizadas para 3 queijos de diferentes queijarias e com 2 lotes diferentes. As colônias típicas foram então isoladas e mantidas em ágar TSA para testes adicionais. Teste de coagulase foi então realizado, o qual apresentou resultado negativo. Novos treinamentos e novas análises serão realizados para o acompanhamento dos queijos analisados e verificação de sua qualidade. Capacitação e conversa com os empresários foi realizada. O trabalho mostrou o interesse dos pequenos empreendedores e muitas vezes a necessidade de orientação e instruções com relação às boas práticas de fabricação para que consequentemente não haja nenhuma contaminação acima do limite tolerável da legislação.

Instituição do Programa de IC, IT ou PG: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da UENF

Eixo temático: saúde

Fomento da bolsa: CNPq

ORGANIZAÇÃO E REALIZAÇÃO:



APOIO:

