

APLICAÇÃO DA PCR NA IDENTIFICAÇÃO DE *Enterococcus faecium* E *Enterococcus faecalis*

CELINA MARA SOARES , ARNALDO YOSHITERU KUAYE , CLEBER ROGERES ANDRADE , DIRCE YORIKI KABUKI

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS, FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – UNICAMP, UNIARARAS, FUNDAÇÃO HERMÍNIO OMETTO

Em alguns tipos de queijo, *Enterococcus* contribui para a ocorrência de características organolépticas desejáveis. Entretanto, a atuação de algumas espécies como patógenos oportunistas em infecções humanas é conhecida. Geralmente, a identificação das espécies de enterococos é realizada através de testes bioquímicos demorados e de difícil reprodução e interpretação. O presente estudo teve por objetivo a detecção de *Enterococcus faecium* e *Enterococcus faecalis* através da técnica PCR (*Polymerase Chain Reaction*). Vinte e sete amostras (27) de queijos artesanais da Serra da Canastra foram coletadas em estabelecimentos comerciais do interior do Estado de São Paulo e após isolamento em ágar KF *Streptococcus*, 155 colônias típicas foram submetidas aos testes de confirmação de gênero. Das colônias testadas, 94,8% (147/155) foram confirmadas como *Enterococcus* spp (gram positivas, catalase-negativas, capazes de apresentar crescimento em pH 9,6, e em temperaturas de 45°C e 10°C). Os *Enterococcus* spp foram identificados pela técnica da PCR para os genes *ddl*_{*E. faecium*} e *ddl*_{*E. faecalis*}, após extração de DNA com lisozima e proteinase K. A PCR indicou a presença de 82,3% (121/147) de *E. faecium* e nenhum representante da espécie *E. faecalis*. A análise dos resultados revela a presença e predominância da espécie *E. faecium* nestes queijos artesanais, bem como a demonstração da efetiva aplicação da técnica da PCR para a identificação de *E. faecium* e *E. faecalis*, representando uma alternativa rápida de fácil execução.

Palavras-chave: enterococos, queijos, detecção, bactérias