

Poster (Painel)**1834-2 PESQUISA DE GENES DE RESISTÊNCIA DE *Escherichia coli* EM ISOLADOS DE QUEIJOS A BASE DE LEITE NÃO PASTEURIZADO**

Autores: Amaral, L. A. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Ribeiro, L. R. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Barbosa, M. M. C. (CAUNESP - JABOTICABA - CAUNESP - Jaboticabal) ; Pinto, F. R. (UFPEL - Universidade Federal de Pelotas) ; Souza, V. (EMBRAPA - Embrapa Caprinos e Ovinos) ; Oliveira, M. C. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Borges, L. A. (FCAV UNESP - FCAV Unesp Jaboticabal) ; Medeiros, M. I. M. (ITAL CAMPINAS - Instituto Tecnológico de Alimentos, Campinas) ; Maluta, R. P. (UNICAMP - Universidade de Campinas) ; Fairbrother, J. M. (U DE M - Universidade de Montreal)

Resumo

Introdução: A produção de queijos a partir de leite não pasteurizado é uma das formas mais antigas de conservação do leite. Essa atividade, de importância econômica e social, é exercida por inúmeros pequenos produtores de forma artesanal, e, muitas vezes, sem os devidos cuidados higiênicos no processamento, contaminando com diversos microrganismos como *Escherichia coli*. É preocupante que bactérias portando genes de resistência a antimicrobianos, patogênicas ou não para os seres humanos, sejam selecionadas na microbiota intestinal dos animais. Elas podem contaminar alimentos de origem animal, transferir sua resistência para outras bactérias da mesma espécie ou não, no intestino humano. **Materiais e métodos:** Foram colhidas 20 amostras de queijos dos seguintes locais: mercado municipal de Ribeirão Preto, SP, supermercado de Uberaba, MG (queijo tipo Minas Artesanal autorizado para venda pelo Instituto Mineiro Agropecuário) e queijo comercializado por ambulantes de Aracaju, SE., totalizando 60 amostras de queijos produzidos com leite não pasteurizado. Das amostras colhidas obteve-se 169 isolados de *E. coli*. Os isolados foram enviados para o Laboratório de *Escherichia coli* da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Montreal, Saint-Hyacinthe, Quebec, Canada. Foram selecionadas 52 isolados e extraiu-se o DNA por fervura e o material genético das amostras de *E. coli* foi submetido à reação em cadeia da polimerase (PCR) utilizando-se um conjunto de primers específicos para amplificação (segundo proposta pelo laboratório EcL na Universidade de Montreal (http://www.apzec.ca/en/APZEC/Protocols/APZEC_PCR_en.aspx) a fim de detectar os genes de resistência para tetraciclina, tetA e tetB, para Ceftriaxona, blaCmy e para penicilina, blaTem. **Resultados e discussão:** Das amostras dos queijos adquiridos em Uberaba/MG, 6 (24%) dos isolados possuíam um ou mais genes de resistência (1 blaTEM e tetB; 1 tetA, 1 blaCMY-2; 1 aadA e tetB e 2 tetB). Dos queijos adquiridos em Aracaju/SE, 8 isolados (42,10%) possuíam um ou mais genes de resistência (3 tetB, 1 blaTEM, 1 tetA e 3 blaTEM e tetB). Por outro lado, apenas 3 (37,5%) dos isolados de queijos adquiridos em Ribeirão Preto/SP foram positivos (2 tetB and 1 tetA). **Conclusão:** A presença de genes de resistência a antimicrobianos em isolados de *Escherichia coli* provenientes de queijos, produzidos a partir de leite cru, mostra que este tipo de alimento de origem animal pode representar risco à saúde pública, pois pode-se transferir ao consumidor bactérias resistentes a antimicrobianos utilizados em medicina humana. **Agradecimentos:** À FAPESP pela bolsa concedida – Processo: 2011/04451-1.