

Identificação de *staphylococcus* spp. em amostras de queijos elaborados com leite de cabra

Monteiro, Eliza Érica Diniz^{1*}; Ferreira, Caio César Araújo²; Fernandes, Darciane Rodrigues³; Silva, Liana Maria Ferreira⁴; Souza, Viviane⁵

O leite apresenta fatores intrínsecos favoráveis para a multiplicação microbiana, dentre eles: qualidade nutricional, alta atividade de água e pH próximo a neutralidade. Sendo o leite a principal matéria-prima para a produção de queijos, este deve apresentar qualidade tanto em suas propriedades físico-químicas quanto nas características microbiológicas. Nesse contexto, *Staphylococcus* spp. são microorganismos de grande importância quando relacionados à saúde pública, principalmente estafilococos coagulase-positivo (ECP), destacando-se a espécie *Staphylococcus aureus* por produzirem enterotoxinas, que quando presentes em alimentos levam à quadros de intoxicação alimentar. Diante do exposto, está sendo conduzido um trabalho com o objetivo de detectar a presença de *Staphylococcus* spp. e *Staphylococcus aureus* em amostras de queijo produzidos com leite de cabra. Serão analisadas 30 amostras de queijos Coalho adicionado de óleo de *Caryocar brasiliense* (Pequi) (n=10); Coalho maturado defumado (n=10) e Queijo cremoso probiótico, semelhante ao "Boursin" (n=10), que serão produzidos no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos (LCTA) da Embrapa Caprinos e Ovinos. Para a identificação de *Staphylococcus* spp., 25 g de cada amostra do produto serão homogeneizadas com 225 mL de água peptonada

estéril 0,1% a fim de obter a diluição original (10⁻¹) e posteriormente a diluição da amostra até 10⁻³. Dessas diluições serão retirados 0,2 mL e depositados em placas de Petri contendo Ágar de Baird-Parker, em duplicata. A seguir, com auxílio de um bastão em forma de "L" esterilizado, será procedida a distribuição do inóculo por toda superfície do meio e as placas serão incubadas a 35 °C por 24 a 48 horas. Após incubação, serão contadas placas contendo 20 a 200 colônias, separadamente, colônias negras, brilhantes, com zona de precipitação ao redor e circundadas ou não por halo claro, e as que se apresentarem somente negras e brilhantes. A seguir, 3 a 5 colônias de cada tipo serão semeadas em tubos com ágar nutriente inclinado e incubadas a 35 °C por 24 horas. Após, serão preparados esfregaços corados pelo método de Gram e as culturas apresentadas em forma de cocos Gram-positivos e agrupadas em forma de cachos de uva serão submetidas às provas da catalase, coagulase e produção de acetoina (VP) de acordo com os procedimentos de Mac FADDIN de 1976. A partir da identificação desses micro-organismos será possível fazer o monitoramento nas operações envolvidas na obtenção do leite e na elaboração de queijos, a fim de identificar possíveis falhas que venham a comprometer a qualidade do produto final.

Palavras-chave: *Staphylococcus aureus*, Leite de cabra, Enterotoxina.

Suporte financeiro: Embrapa, CNPq, FUNCAP.

¹Aluna do Curso de graduação em Nutrição do Instituto Superior de Teologia Aplicada – Sobral-CE, Bolsista BICT/FUNCAP/Embrapa

²Aluno do Curso de graduação em Medicina Veterinária do Instituto Superior de Teologia Aplicada – Sobral-CE, Bolsista BICT/FUNCAP/Embrapa

³Aluno do Curso de graduação em Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Sobral-CE, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa

⁴Assistente A da Embrapa Caprinos e Ovinos

⁵Pesquisadora da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientadora

*Apresentadora do pôster: eliza_erica43@hotmail.com