

## Pesquisa de patógenos específicos em queijo minas artesanal da região do Serro (MG)<sup>1</sup>

Amanda Gonelli Gonçalves<sup>2</sup>, Letícia Scafutto<sup>3</sup>, Guilherme Nunes de Souza<sup>4</sup>, Márcio Roberto Silva<sup>5,6</sup>

<sup>1</sup>O presente trabalho foi realizado com o apoio da Fapemig, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais.

<sup>2</sup>Graduanda em Farmácia – UFJF/Juiz de Fora. Bolsista da Fapemig. e-mail: amandagonelli@hotmail.com

<sup>3</sup>Mestranda em Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados – Embrapa/UFJF/ILCT. e-mail: lescafutto@gmail.com

<sup>4</sup>Pesquisador, Departamento de Epidemiologia – Embrapa Gado de Leite. e-mail: guilherme.souza@embrapa.br

<sup>5</sup>Pesquisador, Departamento de Epidemiologia – Embrapa Gado de Leite. e-mail: marcio-roberto.silva@embrapa.br

<sup>6</sup>Orientador

**Resumo:** O queijo artesanal (QA) é um alimento produzido conforme a tradição histórica e cultural da região produtora, a partir de leite cru recém-ordenhado. A produção e comercialização de QA seguro ao consumidor, principalmente do ponto de vista microbiológico, ainda caracterizam-se como questões críticas aos produtores e órgãos competentes. Este trabalho teve como objetivo realizar a pesquisa de patógenos específicos em QA da região do Serro (MG). Um total de 55 amostras de queijos provenientes de 55 propriedades foi coletado. Destas, 43 foram analisadas para *Mycobacterium bovis*, *Salmonella* sp. e *Escherichia coli*, sendo o primeiro analisado por PCR e os dois últimos avaliados por cultura e testes bioquímicos e confirmados por método molecular. Todas as amostras foram negativas para *M.bovis*, enquanto 6 (14%) apresentaram-se positivas para *Salmonella* sp. nos testes bioquímicos, porém não foram confirmadas na PCR. Três amostras de queijo (7%) foram positivas para *E.coli*, porém, as PCRs para identificação de *E.coli* verotoxigênica foram negativas. Em 55 amostras foram pesquisados *Brucella* spp. e *Mycobacterium paratuberculosis* por biologia molecular. Todas foram negativas para *M. paratuberculosis*, ao passo que 17 (31%) apresentaram positividade para *Brucella* spp. nos testes moleculares. Após detectar o gene EriD de *Brucella* spp., realizou-se o seu sequenciamento, apresentando 100% de homologia com estipes de campo. Os resultados alcançados demonstraram que ocorreram falhas nas condições higiênico-sanitárias das propriedades pela presença de *E.coli*, mas, apesar do gado ser o principal reservatório de *E.coli* verotoxigênica, os queijos não apresentaram tal patógeno. Ficou evidenciado que os animais das propriedades analisadas não estão eliminando *M.bovis* e *M.paratuberculosis* no leite e, conseqüentemente, os queijos analisados não apresentaram estes agentes. As propriedades com positividade para *Brucella* sp. estão em desacordo com a IN nº 57/2011 com relação à brucelose.

**Palavras-chave:** microbiologia, patógenos, queijo artesanal, segurança dos alimentos, zoonoses