

**Resumen 015 Presentación Póster > Alimentos lácteos****STAPHYLOCOCCUS AUREUS ASSOCIADO A DIFERENTES NÍVEIS DA MICROBIOTA AUTÓCTONE DO QUEIJO COALHO**

Feitosa Machado, Terezinha <sup>1(\*)</sup>; Borges, Maria de Fátima <sup>1</sup>; Castro Porto, Bruna <sup>2</sup>; Teixeira de Sousa, Cívita <sup>2</sup>; Sampaio do Nascimento, Elígenes <sup>2</sup>; Gonçalves dos Santos, Jessika <sup>2</sup>; Furtado Carvalho, Ana Karine <sup>2</sup>; Abreu Sobral, Antônia Régia <sup>2</sup>

<sup>1</sup> - Embrapa Agroindústria Tropical | (\*) Brasil

<sup>2</sup> - Universidade Federal do Ceará

A microbiota autóctone de alimentos inclui micro-organismos endógenos e contaminantes decorrentes dos procedimentos higiênicos durante a produção dos mesmos, podendo incluir linhagens capazes de produzir grande variedade de compostos com ação antimicrobiana, que podem impedir a sobrevivência ou inibir o crescimento de patógenos. Níveis de contaminações maiores que  $10^6$  ufc/g criam condições insatisfatórias para o crescimento de patógenos, todavia, a dinâmica de interferência depende da presença de micro-organismos antagonistas específicos com habilidade de produzir substâncias inibidoras. O queijo Coalho, produto típico da região Nordeste brasileiro, tem sido associado a níveis elevados de contaminação em diferentes estudos. Com o objetivo de verificar a interferência da microbiota autóctone do queijo Coalho sobre *Staphylococcus aureus*, 640 amostras foram submetidas a análises microbiológicas para quantificação de bactérias mesófilas aeróbias (MA), bactérias ácido lácticas (BAL) e *Staphylococcus aureus*. Os resultados mostraram que 53% das amostras apresentaram resposta positiva para *Staphylococcus aureus*, em contagens superiores a 3 log ufc/g. A contagem de bactérias MA variou de 7,32 a 9,47 log ufc/g. Em relação à este grupo de micro-organismos observou-se, que as médias mais altas de *S. aureus* foram detectadas em amostras que apresentaram MA superior a 8 log ufc/g; contudo, a presença desse patógeno não foi detectada em 18,8% de amostras, provenientes de três laticínios, que apresentaram contagens de MA entre 7,98 e 9,04 log de ufc/g. Quanto a presença de BAL os resultados revelaram que, contagens até 7 log ufc/g foram eficientes para conter o crescimento de *S. aureus* em níveis aceitáveis pela legislação brasileira, mas a média máxima de 7,86 log ufc/g do patógeno foi alcançada, quando a média de BAL foi de 8,38 log ufc/g. Em conclusão, os resultados do presente estudo mostraram que a microbiota autóctone do queijo Coalho teve pouca influência sobre a sobrevivência e o crescimento de *S. aureus*.