

MINI-COMUNICAÇÃO

AREA: Microbiologia de Alimentos (Divisão K) - PAINEL: 005

SUB-AREA: K04 - Metodologias analíticas para isolamento e identificação

PERFIL DE CONTAMINAÇÃO DE QUEIJO DE COALHO ARTESANAL E INDUSTRIAL POR *Staphylococcus* COAGULASE POSITIVA E NEGATIVA

Autores ANDRADE, A.P.C.¹; BORGES, M. F.²; FIGUEIREDO, E. A. T.¹; FEITOSA, T.²; SANTOS, B. M. P.¹

Instituição 1. UFC; Departamento de Tecnologia de Alimentos; Av. Mister Hull, 2977, Campus do Pici, Bloco 858, Fortaleza, CE. Brasil

2. CNPAT; Embrapa Agroindústria Tropical; Rua Dra. Sara Mesquita 2270, Pici, Fortaleza, CE, Brasil.

Resumo:

A contaminação do queijo de Coalho por *Staphylococcus* enterotoxigênicos, coagulase positiva e negativa, representa um problema de saúde pública, pelo risco de causar intoxicação alimentar. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar o perfil de contaminação por *Staphylococcus*, coagulase positiva e negativa, em queijo de Coalho, comercializado em Fortaleza-CE. Os isolados de *Staphylococcus* foram obtidos de 300 amostras de queijo de Coalho, proveniente de 15 marcas, sete artesanais e oito industriais. Após triagem bioquímica convencional, foram selecionados 208 isolados para identificação fenotípica utilizando sistema de identificação API-Staph[®]. Os queijos apresentaram elevada população de *Staphylococcus* sp., com contagens que variaram de $1,3 \times 10^6$ UFC/g a $6,6 \times 10^9$ UFC/g, nos queijos artesanais e $1,3 \times 10^7$ UFC/g a $2,9 \times 10^{10}$ UFC/g, nos queijos industriais. Foram identificadas 14 espécies de *Staphylococcus*, sendo três coagulase positiva e onze negativa, destacando-se *S. aureus*, *S. xylosum*, *S. cohnii* spp. *cohnii*, *S. saprophyticus*, *S. epidermidis*, *S. hyicus*, *S. lentus*, *S. sciuri*, *S. cohnii* spp. *urealyticus*, *S. haemolyticus*, *S. chromogenes*, *S. lugdunensis*, *S. hominis* e *S. intermedius*. Nos queijos de Coalho artesanais, houve prevalência de *S. aureus* (100%); enquanto que nos industriais predominaram *S. xylosum* (87,5%) e *S. cohnii* spp. *cohnii* (50%). O alto nível de contaminação do queijo de coalho por *Staphylococcus* enterotoxigênicos, principalmente *S. aureus* representa um perigo à saúde do consumidor pelo risco de causar intoxicação alimentar. Além disso, a elevada frequência de espécies coagulase negativa observada nos queijos industriais, indica a necessidade de uma melhor caracterização desse grupo de *Staphylococcus* em alimentos.

Agradecimentos: FUNCAP e EMBRAPA.

Palavras-chaves: Identificação, Intoxicação, Patógenos, Produtos lácteos