

## **AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FENOTÍPICAS DE VIRULÊNCIA DE ESTIRPES DE *Enterococcus* spp ISOLADAS DE QUEIJOS DE COALHO**

GRACIELA FUJIMOTO, ARNALDO YOSHITERU KUAYE, MARIA DE FATIMA BORGES, LAURA MARIA BRUNO, JULIANE DÖERING GASPARIN CARVALHO.

UNICAMP/FEA - LAB DE HIGIENE DTA, EMBRAPA – CNPAT, UFC.

*Enterococcus* spp são bactérias onipresentes da microbiota de diversos ambientes de processamento de alimentos e especialmente de produtos lácteos. Sua prevalência em alimentos tem se tornado tema de grande controvérsia, pela natureza ambígua de representantes do gênero, aonde algumas estirpes contribuem no desenvolvimento de características desejáveis ao produto e outras são descritas como patógenos nosocomiais emergentes. O queijo de coalho, produto bastante consumido e difundido na região nordeste do Brasil, é produzido predominantemente de forma artesanal e devido às características de resistência a ambientes estressantes têm-se observado a prevalência do gênero *Enterococcus* neste produto. Assim, o presente estudo objetivou a identificação das espécies e a avaliação de características fenotípicas de virulência de 150 isolados de *Enterococcus* spp obtidos de 14 amostras de queijos de coalho provenientes de duas regiões de produção artesanal do estado do Ceará - Vale do Jaguaribe (128 isolados) e Sertões Cearenses (22 isolados). Utilizando-se a técnica molecular da PCR (Polimerase Chain Reaction), identificou-se a presença de 88,7 % (133/150) de *E. faecium*, 2,7 % (4/150) de *E. faecalis* e 8,7 % (13/150) não identificadas. Dentre os 150 isolados identificados pela técnica molecular de PCR, 31 isolados selecionados aleatoriamente foram também submetidos à identificação pelo sistema API20 STREP e 22,6% (7/31) foram discordantes. Em todas as 14 amostras de queijos, observou-se a presença de isolados com atividade positiva para gelatinase e/ou hemolisina. Destaca-se os resultados do teste de atividade hemolítica onde observou-se positividade para 92,9% (13/14) das amostras de queijo, para 36,7% (55/150) dos isolados, sendo 37,6% (50/133) de *E. faecium* e 50,0% (2/4) de *E. faecalis*. O teste positivo para atividade gelatinase foi observada em 3,3% (5/150) dos isolados. A observação da expressão de fatores fenotípicos de virulência em isolados de *Enterococcus* provenientes de grande parte das amostras de queijo de coalho indicam a necessidade de estudos cuidadosos relacionados aos riscos associados ao consumo deste produto.

Palavras-chave: Gelatinase, Hemólise, *Enterococcus faecium*, *Enterococcus faecalis*