

eA

Poster (Painel)

1097-1 **DETECÇÃO DE *Mycobacterium avium* subsp. *paratuberculosis* EM QUEIJO COALHO DE VAREJO PROVENIENTES DE PARNAÍBA/PI**

Autores: FARIA, A.C.S. (UFV - Universidade Federal de Viçosa) ; ROCHA, B.B. (UFV - Universidade Federal de Viçosa) EMBRAPA - Embrapa Gado de Leite) ; SCHWARZ, D.G.G. (UFV - Universidade Federal de Viçosa) ; CARVALHO, I.A. (UFV - Universidade Federal de Viçosa) ; CASTRO, K.N.C. (EMBRAPA - Embrapa Meio-Norte) ; SILVA, M.R. (EMBRAPA - Embrapa Gado de Leite) ; ESPESCHIT, I.F. (UFV - Universidade Federal de Viçosa) ; MOREIA, M.A.S. (UFV - Universidade Federal de Viçosa)

Resumo

Mycobacterium avium subsp. *paratuberculosis* (MAP) é o agente causador da paratuberculose ou doença de Jhone, uma enterite granulomatosa crônica que acomete todas as espécies de ruminantes e pode estar envolvido na etiologia da doença de Crohn (DC), uma doença inflamatória intestinal crônica de humanos. As duas doenças acometem o trato gastrointestinal, causam diarreia e perda de peso e MAP tem sido isolado de humanos com DC. Os animais eliminam o agente pelas fezes e também pelo leite, mesmo durante a infecção subclínica, e os seres humanos são expostos a bactéria através do leite e seus derivados contaminados pela infecção sistêmica do animal ou pela contaminação do leite por fezes na hora da ordenha. Estudos comprovaram que MAP sobrevive à pasteurização do leite, o que aumenta o risco de contaminação dos produtos derivados como o queijo e possibilita uma rota adicional para a exposição humana. Este trabalho propôs detectar MAP em queijo coalho comercializado em Parnaíba – PI, por meio da técnica de PCR convencional e cultivo microbiológico. Trinta amostras de queijo coalho manufaturado sem pasteurização foram coletadas no comércio varejista na cidade de Parnaíba, Piauí. Cada amostra de 50g foi colocada em bags estéreis e, a cada uma delas, foram adicionados 135mL de solução salina estéril pré-aquecida e homogeneizada em *Stomacher*. Para extração de DNA utilizou-se 30mL da solução e o restante do homogenato foi descontaminado com HPC0,75% por 5 horas e inoculados 250µL de cada amostra em tubos contendo meio *Herrold Egg Yolk Medium* (HEYM) com e sem *Micobactina J*. Foram utilizados os primers BN1 e BN2 que amplificam fragmento de 626 pb com alvo na seqüência de inserção IS900. Dentre as amostras testadas, três foram positivas na reação de PCR, porém, ainda não foi observado o crescimento da bactéria, visto que tem oito semanas de incubação e para observação das primeiras colônias de isolados de campo, há necessidade de oito a 16 semanas. Esse resultado é preocupante e sugere que o queijo em questão poderia ser um veículo de disseminação de MAP para seus consumidores. Assim, mostra a necessidade da pasteurização da matéria prima, de conscientização da população e dos produtores, buscando um melhor manejo sanitário dos seus rebanhos.



Data: 29/09/2013 a 03/10/2013

Local: Centro de Convenções de Natal

PROGRAMA E RESUMOS

Eventos paralelos:

II Simpósio Iberoamericano sobre Micro-organismos Fotossintetizantes

XV Simpósio Brasileiro de Micobactérias

II Simpósio de Fermentação Alcoólica

I Brazilian Microbiome Workshop and II Brazilian Microbiome Project Meeting

IV Simpósio de Coleções de Cultura

Mini-Simpósio sobre New Delhi metalo-beta-lactamase-1 (NDM-1)