

## C. Ciências Biológicas - 10. Microbiologia - 3. Microbiologia

### Staphylococcus coagulase positiva no leite cru comercializado em Cruz das Almas, Bahia

Gleyde Córdova da França Santos <sup>1</sup>

Aura Lacerda Crepaldi <sup>2</sup>

Rebeca Ayala Rosa <sup>3</sup>

Márcia Luciana Cazetta <sup>4</sup>

Norma Suely Evangelista Barreto <sup>5</sup>

1. Discente do Curso de Mestrado em Microbiologia Agrícola - UFRB

2. Discente do Curso de Graduação em Engenharia de Pesca -UFRB

3. Discente do Curso de Graduação em Ciências Biológicas - UFRB

4. Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. - Co-orientadora - UFRB

5. Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. - Orientadora - UFRB

### INTRODUÇÃO:

No Brasil a maioria do leite cru comercializado apresenta baixa qualidade microbiológica devido as condições de manejo e higiene deficientes. Apesar do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ter proibido a comercialização deste alimento em virtude dos riscos oferecidos à saúde dos consumidores, algumas pessoas ainda têm o hábito de consumi-lo, principalmente nos municípios no interior dos estados, além de ser mais barato. Dentre os micro-organismos que causam intoxicação alimentar, o gênero Staphylococcus destaca-se pela produção de toxinas estafilocócicas. Resistentes ao tratamento térmico, essas toxinas permanecem ativas no alimento por um longo período de tempo. Em virtude do Staphylococcus coagulase positiva ser um microrganismo de importância em alimentos e por estar envolvidos em doenças como a mastite bovina, é que se buscou analisar a qualidade microbiológica do leite cru comercializado no município de Cruz das Almas, Bahia.

### METODOLOGIA:

No período de abril a julho de 2010, foram realizadas coletas semanais de 1 litro de leite cru obtidas em diferentes estabelecimentos na cidade de Cruz das Almas, Bahia, totalizando 25 amostras e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos e Ambiental no NEPA-UFRB. Após realizada uma série de diluições (10<sup>-1</sup> até 10<sup>-7</sup>), alíquotas de 0,1 mL foram semeadas em placas de Petri contendo o meio Agar Baird-Parker e incubadas a 35°/48 h. As placas contendo entre 20 a 200 colônias foram selecionadas para a contagem presuntiva de Staphylococcus spp. Para o teste de coagulase seguiu-se a metodologia proposta por Silva et al. (2007).

### RESULTADOS:

As contagens das colônias típicas de S. aureus oscilaram entre 1,0 x 10<sup>4</sup> a 3,0 x 10<sup>7</sup> UFC.mL<sup>-1</sup>. Este nível de contaminação, principalmente, por estirpes suspeitas de S. aureus é considerado alto e preocupante em se tratando de saúde pública, pois este micro-organismo pode produzir enterotoxinas levando a um quadro de intoxicação alimentar. Das 25 amostras de leite analisadas, 11 (44%) apresentaram contaminação por Staphylococcus coagulase positivo estando inadequadas para o consumo. A presença de Staphylococcus coagulase + no leite ou é consequência da má higienização dos equipamentos e manipuladores ou do estado de saúde dos animais. Staphylococcus coagulase negativo representaram 56% das cepas testadas e embora não sejam levados em consideração na legislação, estudos demonstram que os estafilococos não produtores de coagulase também podem ser produtores de enterotoxinas oferecendo risco a população consumidora, principalmente crianças e idosos.

### CONCLUSÃO:

De acordo com os resultados, 44% das amostras analisadas apresentaram condições higiênico-sanitárias impróprias para o consumo humano devido a presença da bactéria *Staphylococcus coagulase positiva*, o que comprova a necessidade da retirada desse alimento do mercado, em virtude da má qualidade da matéria prima e a falta de fiscalização quanto a saúde do rebanho.

Palavras-chave: Qualidade microbiológica, intoxicação alimentar, saúde pública.