
Staphylococcus Aureus Isolados de Linguiças Suínas e de Frango do Tipo Frescal: Antibiógrama e Tipificação Microbiana

Larissa Gomes Bernardo (I), Samira Obeid Georges (I), Liana Jayme Borges (I), Maria Cláudia Dantas Porfírio Borges André (I)

(I) UFG - UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS (Rua 227 Qd. 68 s/nº - Setor Leste
Universitário - Goiânia, GO)

Resumo

INTRODUÇÃO: A linguiça do tipo frescal é um dos produtos cárneos mais consumidos no Brasil, exigindo poucos recursos tecnológicos para sua produção. Devido à presença de condimentos e a recomendação de conservação sob refrigeração, espera-se baixa contaminação microbiológica neste alimento. Porém, por ser um produto in natura altamente manipulado e sabendo-se que as condições de produção da linguiça nem sempre atendem as recomendações das Boas Práticas de Fabricação, bactérias potencialmente patogênicas como *Staphylococcus aureus* que entre outros fatores de virulência, é produtora de enterotoxinas, pode encontrar condições de sobrevivência e multiplicação se atingir o alimento em qualquer etapa da sua produção. **OBJETIVO:** Isolar e identificar *S. aureus* a partir de amostras de linguiça frescal do tipo suína e de frango, determinar o perfil de suscetibilidade a antimicrobianos e a similaridade genética dos isolados. **MÉTODOS:** Foram coletadas 86 amostras em açougues do Município de Aparecida de Goiânia (GO), entre julho e agosto de 2013. As análises microbiológicas obdeceram a metodologia oficial prevista na American Public Health Association. Após a identificação, foi realizado o antibiógrama pela técnica de disco-difusão e a tipagem microbiana por eletroforese em gel em campo pulsado (PFGE). **RESULTADOS:** Das amostras coletadas seis (6,98%) apresentaram contaminação por *S. aureus*, sendo obtidos sete isolados. Destes, cinco em

Referência:

Larissa Gomes Bernardo, Samira Obeid Georges, Liana Jayme Borges, Maria Cláudia Dantas Porfírio Borges André. *Staphylococcus Aureus Isolados de Linguiças Suínas e de Frango do Tipo Frescal: Antibiógrama e Tipificação Microbiana*. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= *Blucher Food Science Proceedings*, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.
DOI 10.5151/foodsci-microal-133

linguiça de frango e dois em linguiça suína. Um isolado (14,3%) obtido de linguiça de frango foi resistente à penicilina. Três isolados (42,9%) sendo dois de linguiça de frango e um de linguiça suína apresentaram suscetibilidade intermediária à clindamicina. Três isolados de linguiças de marcas diferentes, coletadas em açougues diferentes apresentaram 100% de similaridade pela técnica de PFGE. Uma amostra mostrou-se contaminada por dois isolados diferentes geneticamente. **CONCLUSÃO:** A presença de *S. aureus* neste alimento denota risco microbiológico, pois não se pode garantir que sua multiplicação e produção de toxinas poderá ser evitada até o momento do consumo. Isolados geneticamente idênticos identificados em açougues diferentes e de marcas diferentes, indicam origem comum de contaminação. As condições gerais de higiene e processamento destes alimentos podem comprometer a qualidade do produto final e ocasionar riscos ao consumidor.

Palavras-Chave: *S.aureus*, Linguiça frescal, Tipagem, Antimicrobianos

Agência de Fomento: