
Resistência s Antimicrobianos de Bactérias Gram Negativas Isoladas de Leite Orgânico e Leite Não Orgânico Comercializados Na Zona Sul do Rio de Janeiro

Beatriz Clarissa dos Santos Ferreira e Pereira (I), Janaína dos Santos Nascimento (I), Leonardo Emanuel de Oliveira Costa (I)

(I) IFRJ - Instituto Federal de Educação do Rio de Janeiro (Rua Senador Furtado, 121, Maracanã. Rio de Janeiro/RJ, Brasil. CEP: 20270-021)

Resumo

O leite é o produto de origem animal mais consumido pela população brasileira, especialmente por crianças e idosos, porém, segundo o Programa de Análise de Resíduos de Medicamentos Veterinários em Alimentos de Origem Animal (Pamvet) a presença de resíduos de antimicrobianos é comum, tornando o produto impróprio para o consumo humano. Aliado a este fato, cresce a cada ano a procura por alimentos de boa qualidade e valor nutricional. Em resposta a esta nova demanda do consumidor, introduziu-se no mercado os alimentos orgânicos que são considerados de melhor qualidade nutricional. Desta forma, objetivou-se com este trabalho identificar os isolados obtidos previamente em exames de qualidade microbiológica de leite orgânico e não orgânico e caracterizar a resistência aos antimicrobianos destas bactérias. Neste estudo foram analisadas 26 e 29 bactérias gram negativas isoladas respectivamente de leite orgânico e não orgânico, comercializados em estabelecimentos da Zona Sul da Cidade do Rio de Janeiro/Brasil que foram obtidas previamente na análise de qualidade microbiológica de 18 amostras de leite coletadas nos Bairros de Botafogo e Laranjeiras. Os isolados foram submetidos ao teste de oxidase e após foram identificados utilizando-se os Kits Bactray I, II e III (laborclin®). O antibiograma foi realizado segundo as normas do Clinical and Laboratory Standards Institute (CLSI). Entre as espécies identificadas

Referência:

Beatriz Clarissa dos Santos Ferreira e Pereira, Janaína dos Santos Nascimento, Leonardo Emanuel de Oliveira Costa. Resistência A Antimicrobianos de Bactérias Gram Negativas Isoladas de Leite Orgânico e Leite Não Orgânico Comercializados Na Zona Sul do Rio de Janeiro. 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-289

destacamos as bactérias psicotróficas *Acinetobacter* sp., que apresentou maior frequência tanto em leite orgânico como em leite não orgânico, e *Pseudomonas aeruginosa* que foi obtida apenas de leite não orgânico. Entre as enterobactérias isoladas destacam-se: *Klebsiella pneumoniae*, *Enterobacter cloacae* e *Escherichia coli*. O teste de antibiograma dos isolados obtidos a partir de leite orgânico mostrou que: 15,4% foram intermediários ao imipenem, 34,6% dos isolados apresentaram resistência a tetraciclina, 15,4% apresentaram resistência a ampicilina e 3,8% foram resistentes a ceftazidima, cefotaxima, cloranfenicol e amicacina. O teste de antibiograma dos isolados obtidos a partir de leite não orgânico mostrou que: 17,2% foram intermediários ao imipenem, 3,4% dos isolados apresentaram resistência a tetraciclina, ceftazidima, cefotaxima, ampicilina e amicacina. A presença de várias bactérias resistentes no leite orgânico não era esperada, visto que, na produção dos produtos orgânicos de origem animal, não é permitido o uso de antibióticos para tratamento dos animais.

Palavras-Chave: *Acinetobacter* sp., antibiograma, leite, orgânico, *Pseudomonas aeruginosa*

Agência de Fomento: IFRJ, FAPERJ