

# ISOLAMENTO DE *Listeria sp.* E *Salmonella spp.* EM AMOSTRAS DE QUEIJO COLONIAL PRODUZIDOS PELA AGRICULTURA FAMILIAR

Jardel William Oliveira<sup>1</sup>, Maria Gabriella Staud.<sup>1</sup>, Andrea Mascitti<sup>1</sup>, Jane Mendez Brasil<sup>3</sup>, Cristina Bergman Zaffari Grecelle<sup>4</sup>.

1-Aluno do Curso de Medicina Veterinária ULBRA – Canoas.

2- Aluna do PPG – Residência em Doenças Infecciosas e Parasitárias ULBRA -Canoas.

3- Técnica do Laboratório de Microbiologia Veterinária HV-ULBRA – Canoas.

4- Professor Adjunto do Curso de Medicina Veterinária ULBRA-Canoas.

## Introdução

No Rio Grande do Sul o queijo colonial é um dos produtos artesanais mais apreciados pelos consumidores, pois, sua produção, traz as características passadas de diversas gerações. No entanto, a contaminação microbiana desses produtos assume destacada relevância pelas possíveis perdas econômicas e para a saúde pública.

## Objetivo

O presente trabalho tem como o objetivo a pesquisa de *Listeria monocytogenes* e *Salmonella ssp.* em amostras de queijos coloniais coletadas nas mesorregiões do estado..

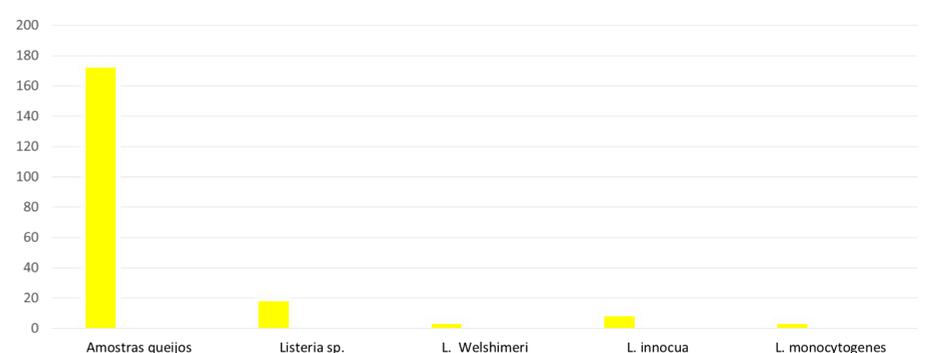
## Material e Métodos

As amostras foram coletadas pela equipe técnica da EMATER-RS e enviadas para Laboratório de Microbiologia Veterinária da ULBRA Para a pesquisa de *Salmonella* são pesados 25 gramas da amostra e transferidos para frascos com meio de pré-enriquecimento. Após incubação, o pré-enriquecimento é inoculado em caldo selenito-cistina e caldo rappaport-vassiliadis. Os meio de cultura para enriquecimento são, posteriormente, inoculados em placas contendo ágar de desoxicolato-lisina-xilose (XLD). As colônias suspeitas são submetidas a testes bioquímicos. Na pesquisa de *Listeria monocytogenes* são pesados 25g da amostra e adicionado em caldo LEB. Após a incubação são aliquotados 0,1ml do cultivo em frascos contendo Caldo Fraser e mantido à 30°C por 48 horas para, posteriormente, inoculação em meio de cultura seletivo agar Oxford e agar Palcam. As placas são incubadas à 35°C durante 48 horas. Nas colônias típicas é realizada a coloração de Gram, testes bioquímicos do metabolismo dos carboidratos e CAMP-test para a confirmação da *Listeria monocytogenes*.

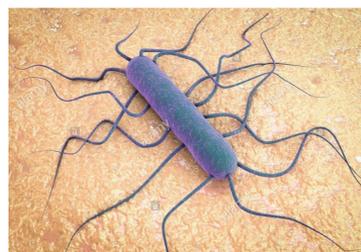
## Resultados

Até o presente momento foram analisadas 176 amostras de queijo. Não houve isolamento da *Salmonella sp.* Das amostras analisadas de *Listeria sp.* 1,74% *Listeria Welshimeri* 4,06% *Listeria innocua* e 1,74% *Listeria monocytogenes*, totalizando 10,46% de *Listeria spp.* Isoladas. As técnicas de distinção entre a *Listeria monocytogenes* e demais espécies, principalmente *Listeria innocua*, em alimentos são pouco eficientes. Portanto, a presença de *Listeria innocua* em amostras de queijos pode indicar a presença da *Listeria monocytogenes*.

Resultados das análises de *Listeria spp.*



*Listeria sp.*



*Salmonella spp.*



## Conclusões finais ou parciais

Assim, é imprescindível a realização de testes microbiológicos em alimentos em especial o queijo colonial, para a avaliação específica da presença destes micro-organismos, já que as bactérias abordadas são de grande importância para a saúde pública.

## Referências Bibliográficas

Denise Lacasse Introdução a Microbiologia Alimentar  
ZAFFARI, C. B. et al. Qualidade bacteriológica de queijos artesanais comercializados em estradas do litoral norte do Rio Grande do Sul, Brasil. Ciência Rural, v. 37, n. 3, p. 862-867, 2007.