

ISOLAMENTO DE *Listeria* sp. EM AMOSTRAS DE QUEIJO
COLONIAL COLETADO NAS MESORREGIÕES DO RIO GRANDE
DO SUL -BRASIL.

Autores: Oliveira JW*, Silva L, Brasil JM, Guedes F, Grecelle CZ.

O queijo colonial de produção artesanal possui produção representativa devido ao adequado rendimento que proporciona na fabricação, por ser comercializado a preços acessíveis e pelas suas características organolépticas-culturais. O queijo pode ser considerado um alimento com potencial para a presença de patógenos de origem alimentar, em especial os queijos frescos, que, na maioria das vezes, são elaborados com leite cru e não passam por processo de maturação adequada. A qualidade dos queijos coloniais está associada à qualidade da matéria-prima (sanidade do rebanho e higiene durante a obtenção do leite), ao beneficiamento (tratamento térmico, higiene de equipamentos, manipulação e armazenamento) e, ainda, à distribuição do produto e à sua conservação. Inúmeros são os patógenos de origem bacteriana que possui os alimentos como veículos na transmissão de doenças, entre elas podemos citar a *Listeria monocytogenes*. A fim de colaborar no levantamento do padrão microbiológico do queijo colonial produzido no Rio Grande do Sul para a elaboração de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, o presente trabalho tem como o objetivo o isolamento da *Listeria monocytogenes* em amostras de queijos coloniais coletadas nas mesorregiões do estado. As amostras foram coletadas pela equipe técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER-RS) e posteriormente transportadas até o Laboratório de Microbiologia da ULBRA. São pesados 25g da amostra e adicionado em 225ml de caldo enriquecimento para *Listeria* Tamponado (BLEB) e incubado à 30°C por 48 horas. Após a incubação são alíquotados 0,1ml do cultivo em frascos contendo Caldo Fraser e mantido à 30°C por 48 horas para, posteriormente ser inoculado em meio de cultura 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*. Até o presente momento foram analisadas 86 amostras de queijo. Das amostras analisadas em 13,95 % foi isolado *Listeria* sp, sendo 8,14% *Listeria innocua* e 2,33% *Listeria monocytogenes*. 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*. Assim, é de extrema importância a realização de testes microbiológicos em alimentos em especial o queijo colonial, para a avaliação específica da presença deste micro-organismo.

Descritores: *Listeria*, bactéria, queijo colonial, segurança do alimento.