

SENSIBILIDADE IN VITRO DE SALMONELLA SP. A AGENTES ANTIMICROBIANOS

ANSILIERO, Rafaela*

CANDIAGO, Nathalia Turkot **

GELINSKI, Jane Mary Lafayette Neves Gelinski***

Resumo

Com a globalização da economia o comércio de produtos de origem animal, junto vem o risco da presença de patógenos em alimentos e em sistemas de produção. Em adição, a resistência a antimicrobianos em isolados bacterianos relacionados a alimentos também é uma realidade. Nessa perspectiva, a Salmonella se destaca dentre os agentes biológicos vinculados a alimentos capazes de causar doenças, principalmente veiculada pela carne de frango, ovos e derivados. Nesse sentido, buscou-se caracterizar o perfil de resistência a antimicrobianos de isolados de Salmonella de uma cadeia produtiva de frango de corte. Para isso, foram obtidas amostras de propé provenientes de ambiente aviário em cadeia produtiva de frango de corte da região sul do Brasil e, pertencente a cooperados de indústria alimentícia consagrada em criação, abate e comercialização de produtos avícolas do Sul do País. Foram isoladas 23 linhagens de Salmonella enterica subespécie enterica; destas 16 oriundos eram pertencentes ao sorotipo Heidelberg; as demais contemplavam os sorotipos: S. Agona; S. Cubana; S. Virchow; S. Rissen; S. Schwazengrid; S. M.Bandaka; e S. Anatum. O perfil antimicrobiano foi testado pela técnica de

Kirby-Bauer, segundo indicação do CLSI (2013). Inoculou-se uma suspensão bacteriana padronizada segundo a escala 0,5 McFarland, em meio de cultura Mueller Hinton através de swab; testes feitos em duplicatas. Em seguida, foram aplicados sobre a superfície do agar discos impregnados com os antimicrobianos Fosfomicina 200µg, Ceftiofur 30µg, Norfloxacin 10µg, Ciprofloxacina 5µg, Enrofloxacin 5µg, Gentamicina 10µg, Neomicina 30µg e Florfenicol 30µg. As placas de ágar foram incubadas em estufa bacteriológica a 35°C +/- 1°C por 24 +/- 2 horas. Uma linhagem de Salmonella Typhimurium CCCD-S004 foi utilizada como cultura padrão/controle. A droga Florfenicol foi o agente responsável pelo maior perfil de resistência das cepas, em contrapartida a ciprofloxacina e a enrofloxacin apresentaram níveis baixos de resistência entre isolados de Salmonella. Dentre quais, a Salmonella Schwarzengrund apresentou-se resistente a um maior número de drogas antimicrobianas, enquanto S. Typhimurium, controle expressou-se sensível a todas as antimicrobianas. Conforme o exposto, verificou-se que os isolados de Salmonella são recorrentes na cadeia produtiva de frango de corte tendo como agravante a resistência a drogas antimicrobianas, como o florfenicol, que vem a constituir um fator de risco para a saúde pública em geral.

Pavavras-chave: Sorotipos. Cadeia produtiva. Frangos. Kirby-Bauer. Florfenicol.

* ** Graduandas Biotecnologia Industrial Unoesc Videira

*** Programa de Mestrado em Ciência e Biotecnologia Unoesc

E-mails: rafaelaansiliero19@gmail.com; jane.gelinski@unoesc.edu.br.