

DETECÇÃO DO GENE *SEA* EM *Staphylococcus aureus* ISOLADOS DE PRODUTOS LÁCTEOS

Orientador: MIRANDA, Gustavo Borba de

Coorientadora: ROSSI, Eliandra Mirlei

Pesquisadora: BERTOLINI, Cinthia

Curso: Biomedicina

Área de conhecimento: Área das Ciências Biológicas e da Saúde

As doenças transmitidas por alimentos (DTA) são consideradas um problema de saúde pública mundial e o *Staphylococcus aureus* é o segundo microrganismo causador de surtos de DTA no Brasil. A incidência se deve à capacidade de produzir toxinas, as enterotoxinas (SE), sendo SEA a mais frequente. Para este trabalho, foram utilizadas amostras de queijo minas tipo frescal (uma cepa), leite pasteurizado (uma cepa), creme de leite, bebida láctea e amostras de leite cru (10 cepas). As análises microbiológicas foram feitas seguindo a Instrução Normativa n. 62, de 26 de agosto de 2003, do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, realizadas no Laboratório de Microbiologia da Unoesc de São Miguel do Oeste. As análises moleculares foram realizadas no Laboratório de Biologia Molecular (Unoesc/SMO) e seguiram protocolo de extração de DNA bacteriano por fervura. A amplificação de DNA ocorreu a partir de iniciadores para o gene sea, com um fragmento de 120 pares de bases. Os resultados mostraram que 100% das amostras de leite cru e 10% das amostras de queijo tipo minas frescal eram enterotoxigênicas. Nas demais amostras, não foram detectadas cepas enterotoxigênicas. A alta frequência bacteriana em leite cru pode ser explicada pela presença de mastite. Já em alimentos pasteurizados, as más condições de higiene ou pasteurização ineficiente pode justificar a contaminação.

Palavras-chave: Enterotoxina A. Doenças transmitidas por alimentos. *Staphylococcaceae*.

ciiiiinthia@gmail.com

gustavo.miranda@unoesc.edu.br

eliandra.rossi@unoesc.edu.br