

## Pesquisa de *Staphylococcus* sp em queijo artesanal comercializados na cidade de Patos de Minas - Minas Gerais

PEREIRA, Juliana Borges (julianabp@unipam.edu.br)  
ARAÚJO, Carolina Lourenço (carolinaaraujo@unipam.edu.br)  
CABRAL, Fernanda Damiani (nanda\_dami@hotmail.com)  
PARDIM, Monique Pereira (monique.pereira04@hotmail.com)

**Resumo:** O *Staphylococcus aureus* é uma espécie de bactéria do grupo dos cocos Gram e catalase-positivos e anaeróbica facultativa que apresenta aspecto de cachos de uva. Esse microrganismo é uma das espécies de bactéria mais comuns e patogênicas do seu gênero, sendo uma das principais causas de infecções em ambiente de comunidade e ambiente hospitalar, devido a sua presença na microbiota natural dos seres humanos e dos animais. O *S. aureus* é também um microrganismo do tipo mesófilo que apresenta temperatura de crescimento entre 7 e 47,8°C e são capazes de produzir enterotoxinas termoresistentes a temperaturas que variam de 40 a 45°C. As infecções causadas por essa bactéria podem ir desde um simples furúnculo, até a doenças mais graves como síndrome do choque tóxico, meningite, pneumonia hospitalar e comunitária e endocardite, caso o sistema imunológico do indivíduo acometido esteja prejudicado. Nesse contexto, o presente estudo, visou verificar a presença de *Staphylococcus aureus* através de isolamento em uma amostra de queijo minas comercializado no Mercado Municipal da cidade de Patos de Minas, Minas Gerais. A análise da amostra foi realizada por meio da cultura da solução diluída e identificação da bactéria pelo método semeadura de superfície e coloração de Gram. O resultado obtido demonstrou que a amostra analisada estava contaminada pelo microrganismo *Staphylococcus* sp., com incontáveis colônias apresentando valores superiores ao permitido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), conforme a RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, ao qual permite a presença de no máximo  $1 \times 10^3$  UFC/g. Deste modo, concluiu-se que este produto encontra-se impróprio para o consumo humano, apresentando riscos para a saúde do consumidor.

**Palavras-chave:** Contaminação. Intoxicação alimentar. Queijo artesanal. *Staphylococcus aureus*.