



## **PERFIL DE SENSIBILIDADE DE CEPAS DE BACTÉRIAS ISOLADAS DE QUEIJO TIPO COALHO ARTESANAL COMERCIALIZADO NO SERIDÓ OCIDENTAL PARAIBANO**

**AMARILDO SILVA AURELIANO JUNIOR<sup>1</sup>, ROSALIA SEVERO DE MEDEIROS<sup>2</sup>**

### **RESUMO**

O queijo tipo coalho é um dos principais produtos derivados do leite cru, há muitos anos tem ocupado a mesa dos consumidores, principalmente no Nordeste do país, principal região responsável pela sua fabricação artesanal. Por não receber um processamento adequado, sua contaminação é mais recorrente. Além disso, muitas vezes o queijo ainda é consumido cru, aumentando os riscos de transmissão de doenças para a população. No Brasil, os surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's), tem como os agentes bacterianos mais relacionados nos últimos dez anos a *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e coliformes termotolerantes. O uso desordenado de antibióticos nas medicina humana e veterinária, o descarte incorreto no meio ambiente, tem causado uma série de consequências danosas a saúde do homem, como a ingestão de alimentos de origem animal que carregam resíduos de antibióticos, causando o surgimento de genes de resistência a antimicrobianos e a formação de superbactérias. Devido à importância socioeconômica e os riscos que seu consumo representa para a saúde da população, o presente trabalho tem por objetivo analisar o perfil de sensibilidade antimicrobiano das bactérias patogênicas isoladas de queijo tipo coalho artesanais produzido na microrregião do Seridó Ocidental paraibano. A pesquisa de *Salmonella* sp. e *E. coli*, seguiu conforme Instrução Normativa Nº 60/2019, que estabelece os padrões microbiológicos para alimentos prontos para consumo e o teste de sensibilidade à antibióticos pelo método padrão de difusão em disco em placas MHA de Bauer et al. (1966). De um total de 6 amostras, 100% tiveram presença sugestiva de *Salmonella* sp., com resistência antimicrobiana e 67% de *E. coli*. Foram encontradas cepas multirresistentes de ambos os patógenos.

**Palavras-chave:** queijo coalho, produtos artesanais, qualidade microbiológica, Nordeste.

<sup>1</sup>Aluno de Ciências Biológicas, Unidade Acadêmica de Ciências Biológicas, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: amarildo.silva@estudante.ufcg.edu.br

<sup>2</sup>Doutora, Professora, Unidade Acadêmica de Ciências Biológicas, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: emaildoorientador@seuprovedor.com

# **PERFIL DE SENSIBILIDADE DE CEPAS DE BACTÉRIAS ISOLADAS DE QUEIJO TIPO COALHO ARTESANAL COMERCIALIZADO NO SERIDÓ OCIDENTAL PARAIBANO**

## **ABSTRACT**

Coalho cheese is one of the main products of the raw product, for many years it has occupied the table of consumers, mainly in the Northeast of the country, the main region responsible for its artisanal manufacture. Because it does not receive adequate processing, its contamination is more recurrent. In addition, cheese is often still consumed raw, increasing the risks of disease transmission for the population. In Brazil, outbreaks of Foodborne Diseases (DTA's) have as the bacterial agents most related in the last ten years to *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* and thermotolerant coliforms. The disorderly use of antibiotics in human and veterinary medicine, the incorrect disposal in the environment, has caused a series of harmful consequences to human health, such as the ingestion of foods of animal origin that carry antibiotic residues, causing the emergence of genes of antimicrobial resistance and the formation of superbugs. Due to the socioeconomic importance and the risks that its consumption represents for the health of the population, the present work aims to analyze the profile of antimicrobial susceptibility of pathogenic bacteria isolated from artisanal curd cheese produced in the microregion of Seridó Ocidental Paraíba. The search for *Salmonella* sp. and *E. coli*, followed the Normative Instruction No. 60/2019, which establishes the microbiological standards for ready-to-eat foods and the antibiotic sensitivity test by the standard method of disk diffusion in MHA plates by Bauer et al. (1966). From a total of 6 samples, 100% had a suggestive presence of *Salmonella* sp., with antimicrobial resistance and 67% of *E. coli*. Multiresistant strains of both pathogens were found.

**Keywords:** coalho cheese, artisanal products, microbiological quality, North East.