



DETECÇÃO E ANTIBIOGRAMA DE *Staphylococcus* ISOLADOS EM ETAPAS DO PROCESSAMENTO DE QUEIJO MINAS FRESCAL

RAQUEL BUENO DE OLIVEIRA RODRIGUES; THIAGO LUÍS MAGNANI GRASSI; BEATRIZ PINHEIRO AMATO

INTRODUÇÃO: As bactérias do gênero *Staphylococcus* são cocos gram-positivas, anaeróbicas facultativas, encontradas no ambiente, humanos e animais. Uma de suas espécies, *Staphylococcus aureus* produzem enterotoxinas e biofilmes, estruturas que reduzem a vida útil dos queijos e dificultam a eliminação de microrganismos patogênicos em superfícies, este fator associado ao uso indiscriminado de antimicrobianos revela um grande risco a saúde pública. **OBJETIVOS:** O trabalho teve como objetivo isolar *Staphylococcus aureus* em amostras de Queijo Minas Frescal durante as etapas do processamento, e avaliar a resistência desses microrganismos em relação aos principais antimicrobianos utilizados. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Foram obtidas 30 amostras de queijo coletados de um laticínio em Boracéia-SP, em dias alternados, de três pontos distintos da produção: tanque de coagulação, tanque de salmoura e massa pós enformagem, posteriormente enviadas para análises no laboratório de alimentos da UNOESTE- Presidente Prudente. Para cada amostra, foram pesadas 1 g e diluídos em 10 ml de água peptonada 0,1%. O isolamento de *S. aureus* foi realizado através de semeadura em meio de cultura ágar Baird-Parker com gema e telurito. O resultado foi expresso em UFC/g de *Staphylococcus*. Para a confirmação, as colônias típicas foram semeadas em BHI, incubados e submetidos às provas da coloração de Gram, teste da coagulase, catalase e a prova de DNase. Após identificação, as placas foram submetidas ao teste de sensibilidade aos antimicrobianos. Junto ao ágar, foram inseridos discos contendo antimicrobianos – Azitromicina (15 µg), Gentamicina (10 µg), Ciprofloxacina (5µg), Amoxicilina (20 µg), Ampicilina (10 µg), Tetraciclina (30 µg), e Oxacilina (1 µg). Posteriormente foi verificado o crescimento da bactéria em relação a cada disco. **RESULTADOS:** O *Staphylococcus aureus* apresentou resistência aos antimicrobianos nas seguintes proporções: 0% para Ciprofloxacina e Gentamicina; 36,8% para Tetraciclina; 57,9% para Azitromicina; 100% para Oxalacina, Amoxicilina e Ampicilina. **CONCLUSÃO:** Houve maiores índices de contaminação nas fases de coagulação e enformagem, etapas com contato direto com manipuladores e utensílios para fabricação do Queijo Minas Frescal. Observou-se menores contagens bacterianas na fase de salmoura, devido a ação bacteriostática do sal. Comprovando que é de extrema importância a implantação de boas práticas de fabricação, assim como orientação no uso de antimicrobianos.

Palavras-chave: Resistência, Microbiologia, Biofilme, *Staphylococcus*, Doenças transmitidas por alimentos.