



ISOLAMENTO BACTERIANO E IDENTIFICAÇÃO BIOQUÍMICA DE *LISTERIA* SPP. DE FEZES DE CODORNAS - RESULTADOS PRELIMINARES

PAULO RICARDO DELL'ARMELINA ROCHA; JANDISSON COSTA MACIEL; LARISSA VITÓRIA SEMEÃO; NÚCIA CRISTIANE DA SILVA LIMA; NAJLA BENEVIDES MATOS

Introdução: *Listeria monocytogenes* (LM) é uma bactéria ubiquitária, que pode causar a doença listeriose, a partir do consumo de alimentos contaminados, incluindo carne crua de aves, ovos, produtos lácteos e vegetais, dentre outros. A listeriose é particularmente relevante ao grupos de risco, como mulheres grávidas, idosos e pessoas com sistema imunológico comprometido. Os sintomas da listeriose podem incluir febre, dores musculares, dor de cabeça, náusea, vômito e diarreia, podendo ocorrer complicações mais graves, como meningite, aborto espontâneo e natimortos. A codorna (*Coturnix coturnix*) é uma pequena ave que tem sido utilizada na produção de carne e ovos; sua carne é uma importante fonte de proteína magra e nutrientes essenciais, incluindo ferro, fósforo e vitamina B12. No entanto, subprodutos da codorna podem ser um vetor de LM.

Objetivo: Verificar a presença de *Listeria* spp. e LM em amostras de fezes de codornas de criatórios do município de Porto Velho, RO. **Materiais e métodos:** Foram realizadas visitas à propriedades rurais com produção para fins zootécnicos de codornas, e foram colhidas 54 amostras de fezes de codornas, que foram semeadas em meio de cultivo seletivo *Listeria* Oxford, por 24 horas, seguindo normas ISO 11290-1/2. **Resultados:** Foi verificada positividade de 100,00% (54 amostras) no isolamento do cultivo bacteriano em meio seletivo *Listeria* Oxford, observando-se colônias de cor bege a enegrecida e aspecto rugoso. Além disso, foi observado bioquimismo para aesculina e citrato férrico em 90,74% (49) das amostras positivas. **Conclusão:** Os resultados preliminares indicam alta prevalência para *Listeria* spp. em amostras de fezes de codornas. Para obter produtos de qualidade e seguros para consumo, recomenda-se a implementação de boas práticas de produção, para garantir condições de higiene e evitar que carne e ovos sejam contaminados com fezes contendo LM potencialmente patogênicas. Portanto, comprar codornas de fontes confiáveis, e cozinhar a carne a pelo menos 74 graus Celsius, são recomendações que diminuem as chances de listeriose por ingestão de carne de codorna malcozida. Ainda, os resultados indicam a necessidade de estudos mais detalhados, para caracterizar os subtipos de *Listeria* spp. e LM potencialmente persistentes em diversos ambientes, como granjas de codornas.

Palavras-chave: **CODORNA; CONTAMINAÇÃO; FEZES; LISTERIA MONOCYTOGENES; MICROBIOLOGIA**