



Marque a opção do tipo de trabalho que está inscrevendo:

Resumo

Relato de Caso

Listeria monocytogenes em queijos.

AUTOR PRINCIPAL: Willian Ribeiro

CO-AUTORES: Zanotto, T.; Cisco, I.C.; Webber, B; Quadros, A.E.R.; Sauer, C.G.; Carini, D.; Goetz, F; Zanotto, M.; Pilotto, F; Santos, L.R.; Rodrigues, L.B.

ORIENTADOR: Laura Beatriz Rodrigues

UNIVERSIDADE: Universidade de Passo Fundo

INTRODUÇÃO

Dentre os patógenos veiculados por alimentos e que têm causado grande preocupação, nas últimas décadas, pode-se destacar a *Listeria monocytogenes*. A listeriose é uma doença causada pela ingestão de alimentos contaminados e acomete, sobretudo, indivíduos imunodeprimidos, grávidas, recém-nascidos e idosos. Causa náuseas, vômitos, diarreia, com possível progressão para dor de cabeça, confusão, perda de equilíbrio e convulsões. Se contraída durante a gravidez, podem ocorrer abortos, nascimento prematuro, infecção grave do recém-nascido ou até mesmo natimorto (CDC, 2014; SILVA, 2010). O consumo de produtos lácteos como leite e queijos são importantes fontes de infecção (FORSYTHE, 2012). A ANVISA (BRASIL, 2001) estabelece padrões microbiológicos para diversos alimentos. Para os queijos é exigida a ausência de *L. monocytogenes* em 25g do alimento. O objetivo deste trabalho foi verificar a presença desta bactéria em diferentes amostras de queijos destinadas ao consumo humano.

DESENVOLVIMENTO:

Foi realizado um levantamento sobre a contaminação por *Listeria monocytogenes* em diferentes tipos de queijos analisados no laboratório de Microbiologia do Centro de Pesquisa em

Alimentação (CEPA) da Universidade de Passo Fundo no período de maio de 2014 até agosto de 2015. Foram analisadas 48 amostras de queijos (destas, 16 sem identificação do tipo, 8 (oito) do tipo prato, 8 (oito) coloniais, 7 (sete) mussarela e 9 (nove) amostras de ricota. A metodologia utilizada foi de acordo com a AOAC (2012).

Detectou-se a presença de *L. monocytogenes* somente nas amostras de ricota. Das nove amostras analisadas quatro foram positivas, com uma prevalência de 8,3% (4/48) em relação ao total de queijos analisados no período, e 44,44% (4/9) dentre os queijos do tipo ricota analisados. Este resultado é preocupante, já que a legislação vigente exige ausência deste patógeno em todas as amostras analisadas. A ricota é comercializada sem sal, ou com uma porcentagem reduzida de NaCl, e tem como característica a umidade, o que a torna susceptível à multiplicação microbiana. Apresenta uma vida de prateleira muito limitada, de até cinco semanas, mesmo sendo armazenada sob refrigeração, podendo, nesse período, haver desenvolvimento de coliformes e, principalmente, bolores e leveduras (ESPER et al., 2011). Com características psicrotróficas, a *L. monocytogenes* é capaz de multiplicar-se sob refrigeração, o que torna um desafio o seu controle na cadeia de produção de alimentos. A expansão do uso da cadeia de frio na estocagem de alimentos na indústria, no comércio e nas residências, o uso de alimentos “prontos para consumo” e minimamente processados refrigerados representam nichos que favorecem a *L. monocytogenes* (Kozak et al., 1996), que é um dos microrganismos patogênicos de maior risco à saúde humana. Ela tem sido associada a vários surtos de origem alimentar e tem como veículo, o ambiente e os alimentos, destacando-se o leite e seus derivados, como o queijo (JAY, 2008). Vários fatores podem contribuir para a presença de alguns tipos de patógenos em derivados do leite: a origem da matéria prima; a maneira como foram processados; manipulação transporte e armazenamentos inadequados que, de maneira isolada ou em conjunto, favorecem o desenvolvimento de microrganismos causadores de doenças (GARCIA-CRUZ, 1994; MOURA, 1993; SILVA, 1998). Borges et al. (2009) concluiu em seu estudo que embora o processo de pasteurização adequado assegure a destruição de *L. monocytogenes* no leite, o patógeno tem sido detectado em produtos lácteos pasteurizados. Este fato é atribuído à contaminação cruzada após a pasteurização do leite, durante o processamento dos queijos. Nas indústrias, algumas cepas podem residir no ambiente durante meses ou até anos, representando focos de contaminação constante do produto após a pasteurização.

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

Conclui-se que a ricota, dentre as amostras de queijos analisadas, foi a única contaminada por *Listeria monocytogenes*. É necessário ressaltar que seriam necessários maiores cuidados ao ingerir esse alimento, principalmente por indivíduos imunodeprimidos, visto que este produto, na maioria das vezes, é consumido sem qualquer tipo de tratamento térmico.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, 2001.

AOAC Official Method 2003.12 - BAX[®] Automated System. AOAC International 19th Edition, 2012.

Borges M.F. et al. *Listeria monocytogenes* em leite e produtos lácteos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2009. 31p.

CDC. Centers for Disease Control and Prevention. Listeriosis. Disponível em: <http://www.cdc.gov/listeria/>. Acesso em: 10 de setembro 2015

ESPER L.M.R; KABUKI D.Y; KUAYE A.Y; Qualidade microbiológica de ricotas comerciais e os riscos associados à presença de *Listeria monocytogenes*. Rev Inst Adolfo Lutz. São Paulo, p.554-9, 2011.

Forsythe, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Rio Grande do Sul: Artmed, 2012, p. 232.

JAY, JM. Microbiologia de Alimentos. 6^aed. Porto Alegre: Artmed; 2008.

KOZAK, J.; BALMER, R.; BYRNE, R.; FISHER, K. Prevalence of *Listeria monocytogenes* in foods: incidence in dairy products. Food Control, v.7, n.4/5, p.215-221, 1996.

(GARCIA-CRUZ, 1994; MOURA, 1993; SILVA, 1998). Ocorrência de *Listeria monocytogenes* em queijo artesanal tipo coalho comercializado na cidade de Manaus-AM, Brasil. Acta Amaz. vol.33 no. 4 Manaus Dec. 2003

NÚMERO DA APROVAÇÃO CEP OU CEUA (para trabalhos de pesquisa): Não foi necessário, pois não houve uso de humanos ou animais.