

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DOS STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM QUEIJO MINAS ARTESANAL COMERCIALIZADOS EM UMA FEIRA LIVRE DE IPATINGA

Sarah Oliveira LAMAS (PIC/UnilesteMG)
Cláudia de Oliveira FONTES (co-orientadora)
Maria Emília de OLIVEIRA (orientadora)
Curso de Ciências Biológicas/UnilesteMG

O objetivo do trabalho foi isolar e identificar *Staphylococcus aureus* em queijo minas artesanal comercializados em uma feira livre de Ipatinga, MG. A coleta dos queijos foi realizada em uma feira livre do bairro Bom Retiro, localizada no município de Ipatinga/MG durante os meses de abril a julho do ano de 2008, totalizando 21 amostras. Foram pesados 25g de cada queijo coletado e macerado em uma placa de Petri estéril e seqüencialmente homogeneizado em 250 mL de água peptonada, a fim de obter-se a diluição inicial 10⁻¹, 10⁻², 10⁻³ e 10⁻⁴. Para a obtenção de microrganismos, alíquotas de 0,1 mL das diluições foram semeadas em placas de Petri contendo Ágar Manitol e incubadas a 37°C por 48 horas. Foi semeado 0,1 mL de água peptonada em uma placa controle contendo o Ágar Manitol para verificar uma possível contaminação, incubadas a 37°C/ 48 horas. A partir da detecção dos *S. aureus* foi feita a contagem das colônias e selecionado cinco para a realização do repique em uma placa contendo o meio Miller Hinton (MH) e incubados por 24 horas. A partir dessa placa foi realizado o teste de coagulase, catalase, DNase e coloração de Gram para a confirmação dos *S. aureus*. Das 21 amostras de queijo apenas em uma não foi encontrada *S. aureus*. O elevado número de amostras de queijo minas frescal artesanal contaminados por *S. aureus* pode oferecer risco a saúde do consumidor. Essa contaminação demonstrou a má qualidade higiênico-sanitária e a necessidade de fiscalização pelos órgãos competentes.

Palavras-chaves: *Staphylococcus aureus*, queijo minas artesanal, enterotoxinas.