

## CARACTERIZAÇÃO MOLECULAR DE *Escherichia coli* VEROTOXIGÊNICAS EM AMOSTRAS DE CARNE BOVINA

(MOLECULAR CHARACTERIZATION OF *ESCHERICHIA COLI* VEROTOXIGENIC IN SAMPLES OF BEEF)

K. A. NASCIMENTO<sup>1\*</sup>, G. A. BORGES<sup>1</sup>, C. N. MOREIRA<sup>1</sup>, T. Q. ARANTES<sup>2</sup>, T. S. SILVA<sup>3</sup>,  
M. D. SILVA<sup>3</sup>.

*Escherichia coli* é um importante patógeno envolvido em quadros de toxinfecção alimentar em humanos. O produto cárneo, mesmo que obtido de animais sadios, pode se contaminar no abate, em feiras livres, açougues e supermercados e nesta situação chegar à mesa do consumidor (HEUVELINK et al., 2001). O objetivo foi realizar a caracterização molecular pela PCR quanto à presença dos genes *stx1*, *stx 2* dos isolamentos de cepas de *E. coli* obtidas a partir de amostras de carne bovina comercializadas em Jataí e entorno. Foram visitadas 29 casas de carne destas coletadas uma amostra de coxão mole e uma de músculo, totalizando 58 amostras. As amostras de carne foram semeadas em ágar EMB-Levine e incubadas a 37°C, por 24 horas. A partir das 58 amostras de carne foram obtidos 290 isolados de *Escherichia coli*. A extração de DNA das cepas de *E. coli* isoladas foi realizada pelo método térmico. A amplificação do DNA bacteriano foi feita em uma reação com volume final de 25µL. E a visualização por exposição do gel de agarose à luz ultravioleta. Foi caracterizado geneticamente um isolado como STEC, sendo identificado como *stx2*, revelando uma prevalência de 0,34% (1/290). Estes resultados assemelham-se ao encontrado por Rodolpho et al. (2007), que após realizaram análises de carne moída em 23 açougues da cidade de Taquaritinga (SP), de 287 isolados de *E. coli*, apenas quatro foram identificadas como STEC, possuindo gene *stx2*. Bergamini et al. (2007) avaliaram 114 amostras de carne moída coletadas em Ribeirão Preto, e destas, quatro foram positivas para VTEC, sendo uma identificada como *stx1* e três *stx2*. Os resultados confirmam que produtos cárneos são possíveis fontes de infecção de VTECs patogênicas. Com isso a adoção de medidas higiênico-sanitárias dos alimentos envolvendo desde o animal vivo, o abate dos animais até o processamento e distribuição à população faz-se necessárias.

<sup>1</sup>Curso de Medicina Veterinária, Universidade Federal de Goiás – UFG/Campus Jataí. <sup>2</sup>Curso de Zootecnia, Universidade Federal de Goiás – Campus Jataí. <sup>3</sup>Curso de Biomedicina, Universidade Federal de Goiás – UFG/Campus Jataí. E-mail: [karlanascimento@yaho.com.br](mailto:karlanascimento@yaho.com.br)\*