

OCORRÊNCIA DE *Bacillus cereus* EM REQUEIJÃO E ESPECIALIDADE LÁCTEA

BACILLUS CEREUS OCURRENCE IN “REQUEIJÃO” AND “ESPECIALIDADE LÁCTEA”

J. O. HACHIYA¹, G. A. M. ROSSI¹, R. A. SATO^{1*}, H. O. SILVA¹, A. M. C. VIDAL²,
L. A. AMARAL¹

RESUMO

Bacillus cereus é um microrganismo esporulado patogênico e deteriorante que representa problema para os laticínios. Esse microrganismo, formador de biofilmes, possui capacidade de sobreviver à pasteurização e também de se multiplicar em temperaturas de refrigeração. Objetivou-se avaliar a ocorrência de *Bacillus cereus* em requeijão e especialidade láctea normais e lights. Para esse propósito foram adquiridas 50 amostras de cada tipo de produto (especialidade láctea tradicional, especialidade láctea Light, requeijão tradicional e requeijão light) em supermercados na região do Município de Jaboticabal, Estado de São Paulo. Para cada tipo de produto foram analisados dois lotes de cinco amostras oriundos de cinco marcas diferentes, com exceção da especialidade láctea light que somente foram encontradas três marcas comerciais disponíveis nos supermercados. Posteriormente, 25g de cada amostra foi adicionada em frascos Scotts contendo 225mL de água peptonada 0,1% estéril e depois homogeneizada. Posteriormente, 0,2mL dessa solução foram semeados em placas contendo ágar manitol gema de ovo (MYP) suplementado com Polimixina B e incubadas a 30°C por 48 horas. Foram consideradas positivas aquelas colônias características de *B. cereus* e que na microscopia apresentavam-se como bastonetes gram-positivos. As análises referentes à caracterização bioquímica dos isolados ainda não foram concluídas. Das 200 amostras, 40 (20%) apresentaram-se positivas para bactérias do grupo *B. cereus*, com contagem máxima de 4×10^1 UFC.g⁻¹ em uma das amostras de requeijão normal. Das 40 amostras positivas 11 (27,5%) eram de requeijão tradicional, 7 (17,5%) de requeijão light, 7 (17,5%) de especialidade láctea tradicional e 15 (37,5%) de especialidade láctea light. Este resultado confirma a possibilidade de bactérias do grupo *Bacillus cereus* como contaminante de requeijão e especialidade láctea, podendo deteriorar tais produtos e consistir em risco à saúde pública caso sua multiplicação não seja controlada por fatores como o emprego de temperaturas de refrigeração na conservação do produto durante o comércio no varejo.

PALAVRAS-CHAVE: BACTÉRIAS ESPORULADAS. DERIVADOS LÁCTEOS. DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (DTA). MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS.

AGÊNCIA FOMENTO:FAPESP- Bolsa de IC- Processo 14/21534-6

¹ Unesp – Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho” (UNESP), Faculdade de Ciência Agrárias e Veterinárias (FCAV), Via de acesso Paulo Castellane, s/n, Jaboticabal, São Paulo, Brasil, CEP 14884-900

² Universidade de São Paulo (USP), Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos (FZEA), Avenida Duque de Caxias Norte 225, Pirassununga, São Paulo, Brasil, CEP 13635-900