

Identificação de *Escherichia coli* isoladas de amostras de leite de cinco regiões brasileiras.

Pereira, E. S¹; Crippa, B. L¹; Morasi, R. M¹; Neto, A. T²; Kappes, R²; Silva, N. C. C³

¹*Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas*

²*Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade do Estadual de Santa Catarina*

³*Faculdade de Engenharia de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas*

erik_sp@outlook.com

Sessão do trabalho: Microrganismos patogênicos em alimentos

A mastite é a enfermidade multifatorial e plurietiológica que mais impacta economicamente a pecuária leiteira. Essa doença pode apresentar-se em sua forma clínica e subclínica, sendo a *Escherichia coli* uma das causas mais frequentes de mastite clínica aguda nos bovinos. Assim, o objetivo deste trabalho foi isolar e identificar a *E. coli* em amostras de leite cru de cinco estados brasileiros, visando o uso adequado de antimicrobianos e o melhoramento da qualidade do leite. As amostras de leite cru foram semeadas em ágar MacConkey e incubadas a 37 °C por 24 horas. As colônias características foram submetidas a provas bioquímicas recomendadas para diferenciação de enterobactérias, como citrato de Simmons, produção de indol, prova de Voges-Proskauer (VP) e vermelho de metila (VM). Assim, foram classificadas como *E. coli* as linhagens que se apresentaram positivas nas provas de produção de indol e VM e negativas para citrato de Simmons e VP. Foram semeadas 1471 amostras de leite cru provenientes dos estados de Goiás, Pará, Paraíba, São Paulo e Santa Catarina em ágar MacConkey, tendo crescimento de colônias características de *E. coli* em 184 dessas. Após a realização dos testes bioquímicos para identificação do microrganismo, 81 das 184 amostras foram positivas para a identificação de *E. coli*. Com relação à identificação por estado, foram positivas 37, 27, 14, 2 e 1 amostras dos estados de Goiás, Pará, São Paulo, Santa Catarina e Paraíba respectivamente. A elevada frequência de *E. coli* evidencia a importância do acompanhamento da saúde da glândula mamária, do manejo de ordenha e das condições higiênicas empregadas na obtenção do leite, garantindo assim, uma matéria-prima de boa qualidade ao consumidor.

Palavras-chave: Mastite bovina. *Escherichia coli*. Qualidade microbiológica do leite.