

Ocorrência de *Staphylococcus aureus* em leite de vacas com mastite subclínica

Fernando David Caracuschanski¹; Raul Costa Mascarenhas Santana²; Larissa Cristina Brassolatti³; Teresa Cristina Alves⁴; Marcos Veiga dos Santos⁵; Luiz Francisco Zafalon⁶

¹Mestrando do programa de pós-graduação em Ciências Veterinárias da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” f.caracuschanski@unesp.br

²Doutorando do programa de pós-graduação em Ciências Veterinárias da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” raul.mascarenhas@embrapa.br

³ Bolsista na Embrapa Pecuária Sudeste, larissacbrassolatti@gmail.com

⁴ Pesquisadora na Embrapa Pecuária Sudeste, teresa.alves@embrapa.br

⁵ Professor Titular do Departamento de Nutrição e Produção Animal da FMVZ-USP, mveiga@usp.br

⁶ Pesquisador na Embrapa Pecuária Sudeste, luiz.zafalon@embrapa.br

Sessão do trabalho: Micro-organismos patogênicos em alimentos

Resumo: O leite é um alimento nutritivo, o que favorece o surgimento e a multiplicação de microrganismos patogênicos. *Staphylococcus aureus* são cocos Gram positivos, aeróbios ou anaeróbios facultativos e mesófilos capazes de produzir enterotoxinas responsáveis por surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. *S. aureus* foi o terceiro microrganismo mais envolvido em surtos notificados entre os anos de 2009 a 2018 e é um dos principais agentes patogênicos da mastite bovina. O estudo objetivou avaliar a ocorrência de *S. aureus* em leite de vacas com mastite subclínica submetidas a manejo exclusivo em pastagens. Amostras de leite foram colhidas mensalmente, oriundas de 53 vacas em lactação em uma propriedade leiteira na cidade de São Carlos, SP, entre os meses de novembro/2021 e julho/2022. O total de 166 isolados foram identificados previamente em placas de meio de cultivo acrescido de sangue ovino a 5% e acondicionados sob congelamento a -20° C em caldo BHI acrescido de glicerol a 50%. As amostras de micro-organismos foram encaminhadas ao Laboratório de Pesquisa de Qualidade do Leite (QUALILEITE) em Pirassununga, SP e analisadas pela técnica de Matrix-assisted laser desorption ionization time-of-flight mass spectrometry - MALDI-TOF MS no equipamento MicroFlex 3.4. O processamento dos espectros de massa foi realizado pelo MALDI Biotyper Software 4.1.70 para identificação de micro-organismos (MBT versão 7311 Biblioteca MPS). *S. aureus* foi identificado em 13,2% (22) das amostras analisadas. O mês de janeiro foi o de maior ocorrência, identificado em seis das 18 amostras oriundas deste mês, enquanto os meses de novembro e dezembro não apresentaram crescimento deste micro-organismo. A presença de *S. aureus* oferece risco de intoxicação estafilocócica, visto que em

condições favoráveis ao micro-organismo, enterotoxinas termoestáveis são produzidas em curto espaço de tempo propiciando riscos à saúde pública.

Palavras-chave: Enterotoxina, Maldi-tof. Microbiologia.