

Novas tendências sobre estudos de *Cronobacter* a partir de uma análise bibliométrica

Dara Elizabeth Barbosa Rodrigues^{1*}; Maristela Da Silva Do Nascimento¹

¹Departamento de Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos,
Universidade Estadual de Campinas

*darabrodrigues@gmail.com

Sessão do trabalho: Micro-organismos patogênicos em alimentos

Cronobacter é um patógeno de origem alimentar de grande preocupação, principalmente para recém-nascidos e crianças menores de 1 ano, sua presença em diversos alimentos tem sido relatada em todo o mundo. A infecção por *Cronobacter* pode causar meningite, sepse e enterocolite necrosante e tem alta taxa de letalidade em recém-nascidos. O presente estudo teve como objetivo avaliar por meio de uma análise bibliométrica, tendências de pesquisas realizadas entre os anos de 2000 e 2021 sobre assuntos relacionados a *Cronobacter*. Foram identificados os principais tópicos de pesquisa relacionados a *Cronobacter*, bem como número de publicações, periódicos, países e pesquisadores da área. Os resultados mostraram que as pesquisas sobre *Cronobacter* aumentaram ao longo dos anos, com aproximadamente 1993 artigos publicados entre 2000 e 2021. O periódico International Journal of Food Microbiology apresentou o maior número de publicações nesta área. Ademais, os principais periódicos que publicaram artigos sobre *Cronobacter* são da área de ciência de alimentos ou relacionados à microbiologia, demonstrando a importância da bactéria como um patógeno de veiculação alimentar. O autor com o maior número de publicações foi Stephen Forsythe do Reino Unido, sua pesquisa se concentra nos temas isolamento, comportamento e características de *Cronobacter* em alimentos. As principais parcerias internacionais entre países incluem China, EUA e Reino Unido. Além disso, estudos sobre a identificação genética de *Cronobacter* e os seus mecanismos de ação em infecções tem apresentado uma forte tendência de pesquisa ao longo dos anos. É importante ressaltar que estudos sobre o comportamento deste patógeno em diferentes condições precisam ser melhor explorados, como a avaliação da capacidade de formação de biofilme, sobrevivência em alimentos com baixa umidade, além de agentes antibacterianos e tratamentos capazes de inibir ou eliminar *Cronobacter* de superfícies e alimentos.

Palavras-chave: Fórmula infantil; segurança de alimentos; neonato.