

TÍTULO	Marcadores fenotípicos e genotípicos de resistência aos antimicrobianos em bactérias Gram-negativas de queijo Minas Frescal
AUTOR(ES)	Cristiane Rodrigues Silva
RESUMO	<p>O queijo Minas frescal é um produto lácteo, fresco amplamente consumido no Brasil. A alta umidade, característica do produto, pode favorecer o crescimento microbiano. Avaliação de microbiota resistente a antibióticos embora não seja habitual em alimentos, pode trazer informações mais completas que as obtidas com técnicas de isolamento, além de relevantes para avaliação do potencial de um alimento atuar no processo de resistência. A resistência a antibióticos é atualmente um importante problema de saúde mundial, que precisa de ação multissetorial para que seu combate seja efetivo. Esta pesquisa estabeleceu metodologia diferenciada que permitiu avaliar a susceptibilidade a antibióticos do conjunto das bactérias Gram-negativas viáveis de queijo Minas Frescal, além de investigação da presença de genes que possam ter conferido resistência as bactérias presentes. Estabeleceu um comparativo entre diferentes pontos de corte clínicos. Os resultados mostraram uma resistência fenotípica elevada. Todos os queijos avaliados apresentaram microbiota resistente, em 13,3% a resistência alcançou todos os antibióticos testados e em 80%, 8 a 10 diferentes antibióticos. Antibióticos considerados críticos como os carbapenêmicos apresentaram microbiota resistente em 86,7% dos queijos, no caso das cefalosporinas foram testados, a ceftazidima (3ª geração), em que alarmantemente, não houve susceptibilidade em nenhum dos queijos analisados e em cefepima (4ª geração) em que 46,7% das amostras já se mostraram resistentes. Na investigação genotípica foram encontrados nove genes de resistência distintos em 69,2% dos isolados, totalizando 224 genes. Os resultados demonstram que o queijo Minas Frescal pode apresentar microbiota com grande potencial de resistência, evidenciado fenotipicamente e genotipicamente. Portanto, a metodologia utilizada é uma possibilidade viável e com uma resposta mais completa sobre a capacidade de um alimento, através de sua microbiota, favorecer o desenvolvimento de resistência e sendo, portanto, a área de alimentos um importante setor a ser gerenciado para a redução do processo de resistência aos antibióticos.</p>
PALAVRAS-CHAVE	.
PROGRAMA/CURSO	Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição
ÁREA	Ciências da Saúde
INSTITUIÇÃO	UNIRIO
URL	http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/11428?show=full

CONCLUSÃO

2018

Produto acadêmico
