

IDENTIFICAÇÃO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA EM CALDO DE CANA (*SACCHARUM OFFICINARUM*) IN NATURA COMERCIALIZADO EM MUNICÍPIOS DO VALE DO GUARIBAS, NO ESTADO DO PIAUÍ

I Simpósio de Microbiologia de Rondônia: Saúde, Ambiente e Inovação., 1ª edição, de 23/03/2021 a 25/03/2021
ISBN dos Anais: 978-65-86861-91-4

ROCHA; RUTE EMANUELA DA ¹, LUZ; LUÍS EVÊNCIO DA ²

RESUMO

INTRODUÇÃO: O caldo de cana (*Saccharum officinarum*), ou garapa, é uma bebida muito consumida em países tropicais, incluindo o Brasil, devido ao sabor doce e aroma agradável, sendo vendido principalmente por vendedores ambulantes, que os produzem pela moagem da cana de açúcar. O caldo de cana torna-se um meio favorável ao crescimento de microbiano, devido a fatores que englobam toda sua cadeia de produção como temperatura de armazenamento do produto e presença de nutrientes, além das condições higiênicas da própria cana, moendas, recipientes usados na coleta (copos, jarras) e das condições de manipulação, produção e distribuição. O *Staphylococcus* coagulase positiva é uma bactéria esférica, do grupo dos cocos gram-positivos, na maioria das vezes observada na pele e nas fossas nasais de indivíduos saudáveis, sem motilidade, não esporulados e geralmente desprovidos da cápsula. A intoxicação alimentar causada por este microrganismo é devido à contaminação de alimentos pelas enterotoxinas produzidas pela bactéria, as quais são termoestáveis e podem permanecer no alimento mesmo após o cozimento. **OBJETIVOS:** Realizar identificação de *Staphylococcus* coagulase positiva em caldo de cana (*Saccharum officinarum*) in natura comercializado em municípios do Vale do Guaribas, no Estado do Piauí. **MÉTODO:** Foram coletadas 25 amostras de caldo de cana, em pontos que comercializam o produto, em municípios do Vale do Guaribas no Estado do Piauí, na sua embalagem original de comercialização sem adição de gelo, contendo 300 ml de caldo de cana, as quais foram transportadas imediatamente, em caixas isotérmicas contendo bolsas de gelo recicláveis, para o laboratório de Microbiologia de Alimentos da UFPI/CSHNB. Para pesquisa de *S. aureus*, 25 ml de cada amostra foram colocados em caldo BHI (infusão de cérebro e coração), em seguida, incubados a 37°C/24 horas, onde as amostras que se apresentaram turvas foram semeadas por esgotamento em placas de ágar manitol, que também foram incubados a esta temperatura 24 horas. As colônias suspeitas no ágar manitol foram usadas para a identificação deste microrganismo, sendo posteriormente realizadas as seguintes provas: Coloração de Gram, prova da catalase e prova da coagulase. **RESULTADOS:** Constatou-se presença de *Staphylococcus* coagulase positiva em 19 das 25 amostras, perfazendo um total de 76% de amostras positivas para este patógeno. No momento das coletas verificou-se a ausência de medidas profiláticas por parte dos manipuladores (manipulação de dinheiro, aparelhos celulares, etc ao mesmo tempo que

¹ Universidade Federal do Piauí, ruteemanuele@hotmail.com

² Universidade Federal do Piauí, evencio@ufpi.edu.br

se fazia o manejo do alimento) além da observação de equipamentos e utensílios mal higienizados. Dessa forma, a ocorrência de contaminação dos alimentos está associada à falhas na manipulação, sendo fundamental uma correta higienização do manipulador, onde ele mesmo pode ser uma fonte de contaminação, já que estafilococos estão naturalmente presentes nas vias nasais, na garganta, nas mãos e na pele. **CONCLUSÃO:** Observou-se que a maioria das amostras apresentou colônias de *S. aureus*, o que é preocupante uma vez que sua comercialização é feita em larga escala, portanto faz-se necessário além de uma fiscalização mais intensa por parte dos órgãos responsáveis, atenção por parte dos manipuladores e também dos consumidores, visando a diminuição de casos de contaminação.

PALAVRAS-CHAVE: Contaminação alimentar, Saccharum officinarum, Staphylococcus coagulase positiva.

¹ Universidade Federal do Piauí, ruteemanuele@hotmail.com

² Universidade Federal do Piauí, evencio@ufpi.edu.br