



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)  
2019  
UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação  
Coordenação de Programas Especiais



**PESQUISA DE *Listeria monocytogenes* EM LEITE UHT INTEGRAL  
COMERCIALIZADO NA MESORREGIÃO METROPOLITANA E ZONA DA MATA  
PERNAMBUCANA**

Sayonara Germano Barreto<sup>1</sup>, Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura <sup>2</sup>

E-mail: barretosayonara@gmail.com

<sup>1</sup>Discente Medicina Veterinária – UFRPE

<sup>2</sup>Docente em Inspeção de Carnes e Produtos Derivados– Departamento de Medicina Veterinária – UFRPE

Alimentos de origem animal são as principais fontes de transmissão de bactérias que desencadeiam muitas doenças. Com o crescimento da comercialização de produtos de origem animal se faz necessário rigorosas normas de segurança alimentar. Para isso é imprescindível o acompanhamento deste produto, pelo Médico Veterinário, desde o início ao fim da sua cadeia produtiva. *Listeria monocytogenes* é uma bactéria causadora da listeriose que se manifesta de forma branda com sintomatologia de febre, diarreia, náusea, e de forma severa comprometendo, principalmente, o sistema nervoso central, pelo aparecimento de meningite, ou provocando aborto e infertilidade. Objetivou-se com essa pesquisa identificar e quantificar a presença de *Listeria monocytogenes* em leite UHT integral comercializado na mesorregião metropolitana e zona da mata pernambucana e realizar a avaliação bioquímica em leite para *Listeria* spp. Foram analisadas 150 amostras de leite UHT integral de cinco marcas distintas, obtidas de compras avulsas em comércios da mesorregião metropolitana (Abreu e Lima, Igarassu, Paulista) e zona da mata pernambucana (Carpina e Vitória de Santo Antão). As amostras foram transportadas protegidas do sol e calor ao Laboratório de Inspeção de Carne e Leite do Departamento de Medicina Veterinária – UFRPE. A metodologia aplicada segue a Instrução Normativa nº 62 de 26/08/03 estabelecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e os resultados conforme a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 12 de 2001. Para Pesquisa de *Listeria monocytogenes* foram feito dois enriquecimentos seletivos, o primeiro em caldo UVM, sendo as amostras incubadas a  $30^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$  por 24 horas, e o segundo em caldo Frase (CF) incubado a  $30^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$  por 24 a 48 hora. Para o isolamento de colônias repicou-se do CF para placas contendo Ágar Palcam. Incubou as placas de AP a  $30^{\circ} \pm 1^{\circ}\text{C}$  por 24 a 48 horas. Todas as colônias foram submetidas aos testes de coloração de Gram, catalase, prova de motilidade, Vermelho de Metila e de Voges Proskauer. A pesquisa revelou que as 150 amostras analisadas foram negativas para bactéria em estudo, concluindo que as amostras estão dentro dos critérios estabelecidos pela legislação brasileira, que visa garantir a inocuidade dos produtos de origem animal.

**Palavras-chave:** leite uht, listeria monocytogenes, mesorregião, pernambuco

**Área do Conhecimento:** Ciências Agrárias.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES  
F A D U R P E