

CARACTERIZAÇÃO DE *Campylobacter* TERMOTOLERANTES ISOLADAS EM CARÇAÇAS DE FRANGO COMERCIALIZADAS EM GOIÂNIA.

Raphael Ribeiro Rosa¹, Julierme José de Oliveira², Janaina Costa Feistel², Dunya Mara Cardoso Moraes³, Cíntia Silva Minafra-Rezende⁴

1. Estudante de IC da Escola de Veterinária e Zootecnia da Universidade Federal de Goiás; *raphael.ribeiro.rosa@hotmail.com
2. Pesquisador (a) do Centro de Pesquisa em Alimentos, UFG.
3. Pesquisadora do departamento de Med. Preventiva, EVZ, UFG.
4. Professora Dra. Da Escola de Veterinária e Zootecnia, UFG.

Palavras Chave: Carne de frango, espécies patogênicas, multirresistência.

Introdução

Espécies termotolerantes de *Campylobacter* são frequentemente apontadas como o agente etiológico mais comum de doenças veiculadas por alimentos. Esta doença está relacionada à ingestão e manipulação incorreta de alimentos, especialmente carne de frango. Este estudo teve como objetivo verificar a ocorrência de *Campylobacter*, identificar as espécies termotolerantes circulantes em Goiânia, presentes em estabelecimentos comercializadores de alimentos, localizados em distritos comerciais e avaliar a suscetibilidade a antimicrobianos dos isolados de carcaças de frangos.

Resultados e Discussão

Foram avaliadas 100 carcaças de frango utilizando como triagem o ensaio imunoenzimático miniVIDAS® seguido pelo isolamento das amostras e identificação pela biotipificação. Observou-se que *Campylobacter* foi identificada em 6% (6/100) das carcaças de frango. A espécie com maior número de isolados foi *Campylobacter jejuni* (45,4%), seguidos por *Campylobacter coli* (27,3%) e *Campylobacter lari* (27,3%). Para a resistência à antimicrobianos, 100% dos isolados foram resistentes à eritromicina, assim como à ciprofloxacina e tetraciclina. Para ácido nalidixico e ceftriaxona, os valores de resistência foram da ordem de 90,9%. Cloranfenicol foi resistente em 54,5% dos isolados, apresentou sensibilidade a 36,3% e resistência intermediária a 9,2%. Observou-se ainda que 100% dos isolados apresentaram perfil de multirresistência.

Conclusões

Conclui-se que *Campylobacter* termotolerantes estão presentes em carcaças de frango comercializadas na cidade de Goiânia, cuja distribuição torna-se relevante do ponto de vista da exposição aos consumidores. *Campylobacter jejuni* foi a espécie mais frequente. Os isolados quando pesquisados quanto a resposta a antimicrobianos mostraram-se multirresistentes, denotando a importância desta investigação como

forma de respaldar a eleição de bases e princípios para a antibioticoterapia para tratamentos prescritos.

Agradecimentos

A equipe quer expressar o agradecimento ao CNPq pelo financiamento do Projeto Edital Universal, à Universidade Federal de Goiás, à Escola de Veterinária e Zootecnia, bem como ao Centro de Pesquisa em Alimentos.

- BAUER, A.W., KIRBY,W.M.M., SCHERRIS,J.C., TURCK,M. Antibiotic susceptibility testing by a standardized single disk method. American Journal of Clinical Pathology, Washington,v.45, p.493-496, 1966.
- BIOMÉRIEUX. VIDAS® *Campylobacter*. REF 30111-07999 H - pt - 2010/10, 6 páginas.
- CHAN, K. F.; TRAN, H. L.; KANENAKA, R. Y.; KATHARIOU, S. Survival of Clinical and Poultry-Derived Isolates of *Campylobacter jejuni* at a Low Temperature (4°C). Applied and Environmental Microbiology, v. 67, n. 9, p. 4186-4191, 2001.
- CHRISTENSEN, B. B.; NAUTA, M.; KORSGAARD, H.; SORENSEN, A. I. V.; ROSENQUIST, H.; BOYSEN, L.; PERGE, A.; NORRUNG, B. Case-by-case risk assessment of broiler meat batches: An effective control strategy for *Campylobacter*. Food Control [online], Copenhagen, v. 31, p. 485-490, 2013.
- . ISO 10272-1:2006(E). INTERNATIONAL STANDARD. Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection and enumeration of *Campylobacter* spp. – Part 1: Detection method. 16 páginas.