

buscando um levantamento sobre o percentual de utilização dos animais no uso medicinal da região, bem como o consenso sobre as propriedades terapêuticas atribuídas aos mesmos. O resultado obtido revelou que 33,33% dos participantes já utilizaram animais na terapia de enfermidades, onde a principal substância citada foi a gordura animal, proveniente da galinha ou do tejo, na forma de óleo, para consumo ou lavagem bucal no tratamento de afecções como gripe e inflamações na garganta, sendo aprovada sua eficácia pelos entrevistados. Dos entrevistados, 66,66% afirmaram que nunca utilizaram animais ou seus subprodutos como fonte medicinal. Além disso, dentro deste segundo grupo, 11,11% dos entrevistados afirmaram não criar animais e confirmaram não utilizar resíduos animais para tratamento de enfermidades em outras espécies animais, recorrendo sempre à assistência veterinária. Os estudos preliminares sobre a comunidade de Várzea-Alegre demonstraram a desvalorização do conhecimento popular, interferindo na transmissão e preservação da cultura regional, negligenciando também a medicina alternativa. Desta forma, observa-se a necessidade de reafirmar a importância dos recursos biológicos na terapêutica das doenças, bem como o desenvolvimento de pesquisas confirmando seu valor medicinal, agregando valor aos recursos existentes na produção e fauna local.

Palavras-chave: Cultura popular, medicina alternativa, terapêutica.

DEFESA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

AO-69

ESTUDO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS COLONIAIS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES NO SUL DO BRASIL

Marli Lourdes Koswoski Zanatelli¹, Analize Fátima Perussolo², Daniela Dos Santos De Oliveira³, Elisandra Andréia Urio³, Ricael Brunetto⁴, Renan Farina⁴

O objetivo do trabalho foi verificar a qualidade microbiológica de queijos coloniais comercializados em feiras livres no Sul do Brasil por meio da pesquisa de Contagem em placas para bolores e leveduras. No período de maio a junho de 2013 foram examinadas amostras de queijo colonial, produzido de forma artesanal e comercializado em feiras livres das cidades do Sul do Brasil, como em Getúlio Vargas, Erechim, Estação/RS e Itapema/SC. Foram coletadas 10 amostras, adquiridas diretamente dos comerciantes, acondicionadas em caixas de material isotérmico e transportadas até o Laboratório de Microbiologia do Instituto de Desenvolvimento Educacional – Faculdade IDEAU – Campus de Getúlio Vargas/RS. Foram pesadas asepticamente 25g da amostra de queijo, maceradas e homogeneizadas em 225ml de água peptonada e preparadas diluições seriadas em tubos de ensaio estéreis contendo 9ml de água peptonada com 1ml da amostra de queijo até a diluição de 10^{-4} . Em seguida, foram semeadas 1ml de cada diluição e vertidos 9ml de ágar *potato* dextrose em placas de Petry esterilizadas em triplicata. Posteriormente, foram incubadas as placas invertidas em ambiente aeróbico a $36^{\circ}\text{C}/48\text{ h}$, após realizada a leitura, seguindo o critério estabelecido pela Instrução Normativa do MAPA para Contagem dos resultados nas placas de diluição 10^{-4} . Seguindo a contagem em placas para bolores, obteve-se como resultado a presença em três amostras. O micélio dos bolores é responsável pelo aspecto característico das colônias que formam. Quanto à contagem de placas para leveduras, esta variou entre $0,12 \times 10^6$ UFC/g e $5,16 \times 10^6$ UFC/g sendo assim, comparando os resultados da pesquisa, com a bibliografia consultada, fica evidente a qualidade insatisfatória dos queijos de produção artesanal, considerando-se os microrganismos indicadores pesquisados, fungos mesófilos.

O consumo de queijos coloniais pode representar uma forma mais saudável e natural, porém apresenta muitos perigos à saúde como infecções e toxinfecções alimentares. Nas amostras examinadas foi constatado que a maioria apresentava riscos devido a qualidade inadequada, demonstrando que para a produção de alimentos em especial queijos coloniais, faz-se necessário procedimento básico, como aplicação de Boas Práticas de Fabricação no processo de extração, produção e manipulação dos produtos, além de estocagem adequada, principalmente no controle da temperatura e a venda dos mesmos. Os resultados obtidos indicam que há necessidade de pasteurização do leite aliado às boas práticas de fabricação e inspeção, garantindo-se assim, a qualidade e confiabilidade do produto aos consumidores.

Palavras-chave: queijo, bolores, leveduras.

¹ Acadêmicos do Curso de Medicina Veterinária- Faculdade IDEAU

² Departamento de Laboratório do Instituto de Desenvolvimento Educacional do Alto Uruguai.

³ Professoras do Curso de Medicina Veterinária Faculdade IDEAU.

E-mail: marlizanatelli@hotmail.com

AO-70

PESQUISA DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASE POSITIVA EM AMOSTRAS DE QUEIJO ARTESANAL SERRANO CATARINENSE NO MUNICÍPIO DE LAGES-SC

¹Felipe Nael Seixas, ¹Edson Antonio Rios, ¹Juliana Ramos Pereira, ²Ronaldo Tamanini, ¹Juliana Mareze, ²Alberto Koji Yamada, ³Vanerli Beloti

No município de Lages-SC é comum a venda informal de queijo, que tem como matéria-prima o leite cru, conhecido como queijo Artesanal Serrano. A comercialização deste queijo pode representar um grande risco para saúde pública, pois quando não há higiene na obtenção da matéria-prima e na elaboração do queijo esse pode ser veículo de vários patógenos. Devido à sua intensa manipulação durante a fabricação, um dos patógenos importantes é o *Staphylococcus* coagulase positiva, que é comensal nas vias nasais, garganta, pele e cabelos de seres humanos, essa bactéria pode produzir toxina termoresistente responsável por vários surtos de toxinfecções alimentares. Este microrganismo pode estar presente também no leite cru, porque é causador de mastite. O objetivo deste trabalho foi pesquisar a presença de *Staphylococcus* coagulase positiva em amostras de queijos Colonial Serrano, no município de Lages-SC. Foram examinadas 20 peças de queijos Artesanal Serrano, recolhidos aleatoriamente em diferentes pontos de comercialização no município de Lages-SC, durante os meses de janeiro e fevereiro de 2012. As amostras foram encaminhadas para análises ao Laboratório de Inspeção de Produtos de Origem Animal-UEL. A enumeração de *Staphylococcus* coagulase positiva seguindo a metodologia do *Standard Methods for Examination of Dairy Products*, no qual 25g homogêneas de queijo foram adicionadas à 225ml de Água Peptonada (Laborclin) e 0,1ml das diluições decimais seriadas foram inoculadas por superfície em Ágar Baird-Parker (Laborclin). Após a incubação por 37°C por 48 horas foram selecionadas cinco colônias típicas de cada amostra para o teste de coagulase. As 20 amostras examinadas apresentaram *Staphylococcus* spp. tendo como média $1,22 \times 10^6$ UFC/g, das quais sete amostras apresentaram *Staphylococcus* coagulase positiva com uma média de $1,13 \times 10^5$ UFC/g, três amostras apresentaram contagens acima de 10^5 , quantidade de *Staphylococcus* coagulase positiva considerada suficiente para causar toxinfecções alimentares. Segundo a legislação brasileira para queijo de média umidade, onde o queijo Artesanal Serrano se encaixa, estas amostras estariam fora do padrão estabelecido de 1×10^5 a 1×10^3 UFC/g. A presença de *Staphylococcus* coagulase positiva indica falhas de higiene na manipulação