



RESISTÊNCIA A ANTIBIÓTICOS DE BACTÉRIAS PATOGÊNICAS ISOLADAS DE LEITE PASTEURIZADO E DE LEITE

Dora Inês Kozusny-Andreani¹, Felipe de Seixas da Silva², Caroline Cardoso Gusson², Uriel Guilherme Pereira²

¹Graduada em Licenciatura em Genética pela Universidad Nacional de Misiones, Argentina; doutora em Agronomia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Jaboticabal, São Paulo; professora titular, responsável pelo Programa de Iniciação Científica e coordenadora da Comissão de Ética para Uso de Animais (CEUA/UNICASTELO) da Universidade Camilo Castelo Branco – UNICASTELO, Fernandópolis, São Paulo

²Acadêmicos de Medicina da Universidade Camilo Castelo Branco – UNICASTELO, Fernandópolis, São Paulo

Introdução: o leite é considerado o mais nobre dos alimentos, e em virtude de sua composição nutricional e energética, facilmente assimilável, é considerado de alto valor biológico e largamente indicado no combate a subnutrição proteica. Portanto, a preocupação com a qualidade do leite é indispensável em razão das questões nutricionais e transmissão de doenças por bactérias patogênicas principalmente nos tipos pasteurizado e cru. **Objetivo:** avaliar a resistência à antibióticos de bactérias patogênicas isoladas de leite pasteurizado e leite cru comercializado em região do interior paulista. **Material e Métodos:** o estudo se desenvolveu no Laboratório de Microbiologia e Biotério da Universidade. Foram obtidas 15 amostras de leite tipo C de 5 diferentes marcas e 15 amostras de leite cru. Realizou-se as análises microbiológicas para pesquisa de *Escherichia coli*, *Salmonella* sp., *Staphylococcus* sp. e *Listeria monocytogenes*. Nestas, em caso de positividade foram testados doze antibióticos e avalia a susceptibilidade das bactérias as drogas. **Resultados:** constatou-se a presença de apenas *E. Coli* nas amostras de leite tipo C, e dessas, 7 são resistentes a 9 ou mais antibióticos e somente 2 amostras bacterianas apresentaram resistência para 4 ou menos. Na análise do leite cru, também se presenciou *E. coli*, constatando que 6 amostras do bacilo são resistentes 9 ou mais antibióticos e o mínimo foi de 6 nesse mesmo estudo. **Conclusão:** A partir do estudo notou-se a constância da presença de coliformes em todas as amostras e um número significativo dessas bactérias multirresistentes, no entanto nas amostras de leite cru percebe-se uma faixa de 6 a 9 antibióticos que não interferem nos procariontes, todavia no leite pasteurizado essa faixa varia entre 3 e 12 para essas drogas, exibindo uma variabilidade discrepante em relação ao alimento industrializado.

Descritores: Leite cru; Leite pasteurizado; Resistência à antibioticos; *E.coli*;