

**TÍTULO: Enterobactérias resistentes e multirresistentes em produtos lácteos comercializados na cidade do Rio de Janeiro**

**AUTORES:** SILVA, A. L. T. M., NUNES, M. V. C. F., ARAÚJO, B. C., CRUZ, C. H. S., NASCIMENTO, W. G. R., FERREIRA, M. R. C. M.; RAMOS, G. L. P. A. & NASCIMENTO, J. S.

**INSTITUIÇÃO:** INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO DE JANEIRO – IFRJ (RUA SENADOR FURTADO 121 LAB 412, CEP 20270-021, RIO DE JANEIRO, BRASIL)

**RESUMO:**

Produtos lácteos são muito consumidos no país por todas as classes sociais e são passíveis de contaminação por diversas bactérias deteriorantes e patogênicas. Patógenos oportunistas, como alguns representantes da família *Enterobacteriaceae*, geralmente não causam doença em um indivíduo saudável e imunocompetente, entretanto o número de indivíduos imunocomprometidos vem aumentando continuamente. Muitos representantes da família *Enterobacteriaceae* podem exibir um fenótipo de multirresistência drogas (MDR) e estão associados a graves infecções, que podem, inclusive, ser adquiridas através de alimentos. Uma vez que produtos lácteos podem atuar como reservatórios extra-hospitalares de membros desta família e que há escassez de estudos que se aprofundem neste tema, o objetivo deste trabalho foi isolar e caracterizar bactérias da família *Enterobacteriaceae*, resistentes a antibióticos, a partir de produtos lácteos comercializados no Rio de Janeiro. Amostras de conveniência de produtos lácteos, como queijos e leite pasteurizado, foram diluídas e tiveram alíquotas inoculadas em placas contendo ágar VRBG, que foram, então, incubadas a 37°C / 48h. Trinta e quatro isolados foram selecionados e identificados através de espectrometria de massa MALDI-TOF, que revelou a presença de bactérias dos gêneros *Enterobacter* (41,2%), *Raoultella* (29,4%), *Escherichia* (8,8%), *Klebsiella* (5,9 %) e *Pantoea* (2,9%). A determinação do perfil de resistência a antimicrobianos foi realizada utilizando-se a técnica de difusão em disco, conforme recomendações do *Clinical and Laboratory Standards Institute* (CLSI). A maioria dos isolados (73,5%) foi resistente a uma ou a duas classes de antibióticos testados. Apenas seis (17,6 %) isolados não apresentaram resistência a nenhum dos antibióticos utilizados. Três isolados (8,88%), pertencentes à espécie *Escherichia hermannii*, foram resistentes a antibióticos pertencentes a pelo menos três classes, sendo, assim, considerados MDR. A produção qualitativa de biofilme também foi avaliada através de crescimento em ágar vermelho-congo e 23 isolados (67,6%) apresentaram-se como produtores. Este trabalho sugere que mesmo produtos lácteos, independente de processamento, podem ser potenciais veículos de enterobactérias resistentes e MDR, constituindo, assim, um problema tanto para a indústria de alimentos quanto para os consumidores, em especial os imunocomprometidos.

**Palavras-chave:** *Enterobacteriaceae*, resistência e multirresistência a antibióticos, biofilme, produtos lácteos.

**Fomento:** IFRJ, FAPERJ.