

IX SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA XXVII Semana de Iniciação Científica da URCA

04 a 08 de NOVEMBRO de 2024

Tema: Medicina



PRINCIPAIS MICRORGANISMOS ASSOCIADOS A CONTAMINAÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS - UMA REVISÃO DA LITERATURA Gustavo de Figueiredo¹, Bárbara Fernandes Melo²,

Resumo: Leites fermentados são uma classe de alimentos bastante consumida no Brasil e amplamente reconhecida na literatura científica como alimentos com capacidade funcional de promover a saúde, devido à variedade de probióticos associados à fermentação do leite. Entretanto, um dos critérios utilizados para garantir a segurança de consumo dos produtos lácteos fermentados é a falta de fatores patogênicos capazes de impactar à saúde humana, ou seja, os microrganismos contidos nesses alimentos devem ser incapazes de gerar riscos sanitários. Com isso, esse presente estudo tem como objetivo investigar a relevância para a saúde humana dos microrganismos contaminantes de produtos lácteos fermentados. Para isso, foi feita uma revisão de literatura utilizando o Google Acadêmico e o Periódicos Capes para buscar trabalhos científicos relevantes em português e inglês, e com base na instrução normativa Nº 161, de 1º de julho de 2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a pesquisa foi restrita a: bolores e leveduras, *Escherichia coli* e *Salmonella*, que são os organismos mais relevantes para a vigilância sanitária. Bolores e leveduras são examinados na vigilância sanitária por serem indicadores de contaminação ambiental, todavia, bolores podem oferecer riscos à saúde por meio de infecções oportunistas em pessoas imunocomprometidas ou por meio da produção de micotoxinas que é um grupo vasto de moléculas conhecidas pela atividade tóxica. Já as leveduras estão mais associadas ao surgimento de reações alérgicas a partir de alimentos contaminados. *E. coli* é uma bactéria comensal encontrada no trato gastrointestinal humano, porém, o consumo de alimentos contaminados com ela, principalmente estirpes patogênicas, causa diferentes problemas à saúde como: diarreia líquida, febre, mal-estar generalizado, náusea, desidratação, hemorragia e em casos mais graves insuficiência renal aguda e isquemia não mucosa. *Salmonella* é um gênero de bactérias conhecido pela capacidade de sobreviver fora de hospedeiros e de causar intoxicações alimentares graves, sendo que as espécies *S. enterica* e *S. bongori* são segundo MecVey *et al.* (2017), responsáveis por 99% dos isolados positivos em humanos diagnosticados nos Estados Unidos e causam sintomas como cansaço, calafrios, perda de apetite, vômito, diarreia, dor abdominal e febre moderada. Portanto, é possível concluir que os microrganismos encontrados em

¹ Universidade Regional do Cariri, email: gustavo.defigueiredo@urca.br

² Universidade Regional do Cariri, email: barbara.fernandes@urca.br

IX SEMANA UNIVERSITÁRIA DA URCA XXVII Semana de Iniciação Científica da URCA

04 a 08 de NOVEMBRO de 2024

Tema: Medicina



produtos lácteos fermentados têm uma patogenicidade considerável, o que justifica a necessidade de vigilância sanitária nos leites fermentados.

Palavras-chave: Contaminação Alimentar. Leveduras. *Escherichia coli*. *Salmonella*.