

Projeto referente ao mês 04/2024

Título: DETECÇÃO DE *Brucella abortus* EM QUEIJO DE COALHO ARTESANAL PRODUZIDO NO RECÔNCAVO DA BAHIA PELA TÉCNICA DE REAÇÃO EM CADEIA DA POLIMERASE

Código: PF1110-2024

Coordenador (a): ROBSON BAHIA CERQUEIRA

Período de Execução: Início: 01/03/2024 Fim: 31/07/2025

Resumo: Uma das maiores dificuldades enfrentadas para controle sanitário em produtos lácteos artesanais e notificação da Brucelose Bovina é sem dúvida a falta de fiscalização e notificação dos casos positivos. As chamadas DTHA (Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar) são resultado de uma síndrome causada por ingestão de alimentos e água contaminados que geram por sua vez sintomatologia clínica semelhante a várias outras doenças, levando então a uma subnotificação dos casos específicos uma vez que não ocorrem os exames que detectam a diferenciação dos agentes patógenos. A Brucelose é considerada uma antropozoonose (doença primária de animais que pode ser transmitida ao homem), onde o homem é acidentalmente contaminado por consumir alimentos fabricados a partir de leite de animais infectados. A *Brucella* spp. constitui um patógeno de extrema importância para o controle sanitário uma vez que essa bactéria Gram- negativa possui um grande poder de resistência por períodos prolongados em leite e produtos derivados provenientes de rebanhos contaminados gerando um grande prejuízo para a saúde daqueles que os consomem. Para o efetivo controle desse agente patógeno a Defesa Agropecuária desempenha papel de suma importância, buscando através de ações preventivas como a fiscalização da vacinação obrigatória, o controle de trânsito de animais entre as regiões, a busca da certificação de propriedades livres, além de um sistema de vigilância específico visando o controle e a erradicação da doença. O objetivo deste projeto é identificar em locais de fabrico artesanal de requeijões e queijos coalho a presença deste agente patógeno e rastrear por meio de amostras coletadas na etapa de comercialização quantos desses locais ocorre à contaminação por *Brucella abortus* para que se possam elaborar estratégias de fiscalização periódica nestes locais visando o controle desse tipo de contaminação tão arriscada para a saúde humana. O estudo será realizado em laticínios artesanais, onde amostras de produtos já prontos para o consumo serão submetidas ao método analítico molecular de Reação em Cadeia da Polimerase (PCR) em Tempo Real. O teste de PCR tem se mostrado eficaz na rapidez da identificação de positividade em amostras facilitando assim o controle sanitário.