

***Enterococcus* spp. ISOLADOS DE VEGETAIS: ESPÉCIES E RESISTÊNCIA A ANTIMICROBIANOS**

Silvia Helena Tormen ¹

Luciana Furlaneto-Maia ²

Cátia Tavares dos Passos ³

Márcia Regina Terra ⁴

Vanessa Gomes da Silva ⁵

Fernanda Arpini Souza ⁶

Raisa Moreira Dardaques Mucinhato ⁷

Resumo: Este resumo sintetiza resultados obtidos na pesquisa de mestrado da primeira autora. Tem como objetivo geral divulgar para a comunidade o conhecimento científico gerado a partir de amostras de alimentos da região. Enterococos são bactérias potencialmente patogênicas e resistentes a antimicrobianos. Os alimentos podem atuar como reservatório de enterococos resistentes a antimicrobianos, com potencial disseminação de genes de resistência, contribuindo para a ocorrência de infecções enterocócicas graves em humanos. Contudo, são escassos os estudos que verificam a presença desse microrganismo em alimentos de origem vegetal, no Brasil. Este trabalho teve como objetivo isolar e identificar *Enterococcus* spp. a partir de alimentos de origem vegetal e verificar a suscetibilidade aos antimicrobianos. Amostras de vegetais diversos foram coletadas em supermercados, feiras livres e direto do produtor, no município de Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil. Colônias características de enterococos foram obtidas de cultivo em ágar KEA e M17. Os isolados foram identificados ao nível de gênero/espécie pela reação em cadeia da polimerase. A sensibilidade fenotípica e genotípica aos antimicrobianos foi determinada, respectivamente, pelo método de disco-difusão e da reação em cadeia da polimerase. Foram obtidos 46 isolados de *Enterococcus* distribuídos em 54% das amostras analisadas. As espécies identificadas foram: *Enterococcus casseliflavus/flavescens*, *Enterococcus columbae* e *Enterococcus faecium*. Todos os isolados apresentaram sensibilidade fenotípica ao cloranfenicol. A resistência fenotípica aos demais antimicrobianos testados foi detectada em 54% dos isolados, sendo essa principalmente à ciprofloxacina, norfloxacina, eritromicina,

1 Técnica de laboratório, Mestre, Farmacêutica, Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil. silvia.tormen@uffs.edu.br

2 Professora, Doutora, Bióloga, Universidade Tecnológica Federal do Paraná –Campus Londrina, Paraná, Brasil.

3 Professora, Doutora, Engenheira de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.

4 Bolsista, Doutoranda, Bióloga, Universidade Estadual de Londrina, Paraná, Brasil.

5 Veterinária, Mestre, Veterinária, Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.

6 Técnica de laboratório, Mestranda, Tecnóloga em Laticínios, Universidade Federal da Fronteira Sul- Campus Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil.

7 Bolsista, Graduada, Tecnóloga de Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná – Campus Londrina, Paraná, Brasil.

vancomicina e teicoplanina. Os genes que conferem resistência a antimicrobianos foram detectados em 30% dos isolados, sendo que 17% transportavam o gene *tetM* e 11% o gene *tetL*, desses um isolado portava ambos genes *tet*. O gene *vanA* foi detectado em 4% dos isolados. De acordo com esses resultados, alimentos de origem vegetal podem atuar como reservatório de diferentes espécies de enterococos resistentes a diversos antimicrobianos de importância clínica. Isso representa um risco para a saúde pública.

Palavras-chave: Alimentos. *Enterococcus casseliflavus*, quinolonas, vancomicina.