



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2024: SIC - XXXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2024
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Análise de análogos vegetais de queijos: segurança microbiológica, resistência a antimicrobianos e aspectos legais
<b>Autor</b>	AMANDA LADEIRA TOIGO
<b>Orientador</b>	JEVERSON FRAZZON

**SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA UFRGS 2024 - RESUMO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**

**Título do projeto:** Análise de análogos vegetais de queijos: segurança microbiológica, resistência a antimicrobianos e aspectos legais.

**Aluno:** Amanda Ladeira Toigo

**Orientador:** Jeverson Frazzon

O aumento da demanda de produtos vegetais por consumidores veganos, vegetarianos ou que possuem restrições alimentares explica a necessidade de fiscalização a partir de regulamentações específicas para esse tipo de produto. Alimentos como análogos vegetais de queijos produzidos artesanalmente podem ser encontrados em mercados locais para pronta aquisição. Embora exista legislação de controle microbiológico para averiguar as boas práticas de fabricação, esses alimentos também podem apresentar outros microrganismos, além disso, eles podem ser vetores de genes bacterianos de resistência a antimicrobianos. O objetivo geral desta pesquisa é contribuir para o conhecimento sobre a segurança microbiológica e resistência antimicrobiana de análogos vegetais de queijo. Para a avaliação microbiológica foi verificada a presença de *Salmonella* spp., e contagem de *Escherichia coli*, *Staphylococcus coagulase positivo*, *Bacillus cereus* presuntivo e bolores e leveduras através de metodologias específicas em análogos vegetais de queijos produzidos artesanalmente a base de castanha de caju. Não só, como também foram identificados genes de resistência a antimicrobianos em bactérias ácido lácticas, previamente identificadas por Maldi-Tof, através da avaliação da suscetibilidade pelo teste disco-difusão com posterior extração e avaliação em PCR com gel de agarose. Nenhuma das 13 amostras coletadas apresentaram presença ou contagem de bactérias, entretanto 10 amostras obtiveram altas contagens de bolores e leveduras. Houve prevalência de *Lactobacillus* sp., seguido de *Pediococcus* sp. e *Leuconostoc* sp.. Destas, todas apresentaram resistência a vancomicina 30 mcg, enquanto que *Pediococcus* sp. também apresentou resistência para ciprofloxacino 5 mcg. Duas bactérias distintas foram identificadas como *Cronobacter sakazakii* e *Deftia acidovorans*, ambas com impacto na saúde. A identificação dos genes que estão fornecendo as bactérias resistência aos antimicrobianos é necessária. A resistência a antimicrobianos já está presente em bactérias ácido lácticas provenientes de análogos vegetais de queijo, demonstrando a expansão de genes resistentes.

**Órgão financiador:** PIBIC - CNPq