

IMPORTÂNCIA DA ESCHERICHIA COLI NA BOVINOCULTURA

Isadora Coelho Mendanha^{1*}; Claudia Peixoto Bueno²; Bárbara Stéfane Pereira Barbosa¹; Kesia Fernanda Gebrim da Silva¹; José Augusto Rocha Diniz¹.

¹ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ² Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

* Autor para correspondência: e-mail: isadoramendanha02@gmail.com

Entre os patógenos veiculados por alimentos e causadores das DTAs, a *Escherichia coli* produtora de toxina Shiga (STEC) tem-se mostrado bastante importante, principalmente no que concerne produtos derivados de carne bovina. O principal reservatório de STEC é o gado bovino, geralmente saudável, apesar destas cepas também terem sido isoladas de outros animais domésticos como cães, gatos, ovelhas, cabras e suínos. O conhecimento dos microrganismos que contaminam a carne e encontram nela um ambiente propício para a sua proliferação constitui um dos fatores determinantes para a preservação de sua qualidade. Essa contaminação pode ocorrer em todas as operações de abate, armazenamento e distribuição, entretanto, a intensidade depende da eficiência das medidas higiênicas adotadas. A *Escherichia coli* é um bastonete Gram negativo, curto, não esporulado, que usualmente se move por flagelos peritríquios, além de ser anaeróbio facultativo. As doenças causadas por contaminantes biológicos presentes na água e nos alimentos são problemas de saúde pública comuns no Brasil e para avaliar as condições higiênicas de alimentos e da água, microrganismos indicadores são comumente utilizados. A presença de bactérias gram-negativas, por exemplo, é um indicativo de inadequados tratamentos térmicos ou de uma provável contaminação subsequente. A *E. coli* é o microrganismo de escolha como indicador de contaminação fecal, uma vez que é de fácil isolamento nos meios de cultura convencional e mais resistente por um período de tempo maior. Sendo assim faz-se necessário avaliar a qualidade bacteriológica das carcaças de bovinos abatidos no Brasil, para que seja possível atender a demanda de exportação pois, cerca de 50%, da carne bovina produzida e exportada para países com níveis de rigorosidade em questão da contaminação de produtos de origem animal. As formas de evitar a contaminação cruzada nos abatedouros estão fielmente ligadas ao cuidado extremo com água que está presente em todos os processos do abate e pode conter grande quantidade de bactérias propícias a se multiplicarem em carcaças destinadas ao consumo humano.

Palavras-chave: Bacteriologia. Consumo. Saúde.