

**TÍTULO:** DETECÇÃO DE *CAMPYLOBACTER* TERMOTOLERANTES POR PCR EM TEMPO REAL EM CARÇAÇAS DE FRANGOS CONGELADAS

**AUTORES:** NUNES I. A.; SANTOS, D. L. S

**INSTITUIÇÃO:** UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA, GO (Campus Samambaia, CEP 74001-970, GOIÂNIA-GO, BRASIL)

**RESUMO**

O gênero *Campylobacter* é composto por aproximadamente 25 espécies, das quais as termotolerantes são comumente incriminadas mundialmente em surtos de gastroenterites em humanos. As aves são apontadas como os principais reservatórios de *Campylobacter spp.*, sendo os casos da doença associados ao consumo de carne e derivados crus ou mal passados. No presente estudo foi avaliada a ocorrência de *Campylobacter* termotolerantes em 100 carcaças de frangos congeladas de animais abatidos em abatedouros sob Serviço de Inspeção Federal (SIF) que participam do Programa de Redução de Patógenos no Estado de Goiás. A coleta de amostras seguiu a metodologia disposta no anexo da Instrução Normativa nº70/2003 do MAPA. 25g de pele e músculo, das regiões peri-cloacal, asa e pescoço de cada carcaça foram homogeneizados em 225mL de caldo Bolton® (CM983, Oxoid) suplementado com cefoperazona, trimetoprim, vancomicina e cicloheximida (SR183E, Oxoid). A incubação foi realizada em jarras de anaerobiose com geradores de atmosfera microaerófila GENbox® por 24 e 48h a 41, 5°C. Alíquotas de 1mL foram retiradas, em duplicata, após 24 horas a 48h. A centrifugação foi realizada por 5min/10.000 rpm em centrífuga refrigerada. O sobrenadante foi descartado e o sedimento utilizado para isolamento do DNA cromossômico, realizado com kit comercial 'Wizard® Genomic DNA Purification Kit' (PRO-MEGA®), conforme descrito no protocolo do fabricante. O pellet de DNA foi seco ao ar por quatro horas para, em seguida, ser reidratado com 50 µL de solução de reidratação. Os tubos foram estocados de 2°C a 8°C para a realização da eletroforese para verificação da qualidade e quantificação do DNA. Para amplificação, utilizou-se o *Campylobacter* triple kit (Qiagen®) que detecta *C. jejuni*, *C. coli* e/ou *C. lari*. As amostras foram amplificadas em equipamento 7.500 Fast Real-Time PCR System (Applied Biosystems). O microrganismo foi detectado em 42/100 (42%) das amostras. A presença do microrganismo nas carcaças de frangos analisadas ressalta o risco representado pelas carnes de frango como veículo, dada a elevada ocorrência de espécies termotolerantes de *Campylobacter* aqui verificada, o que é um importante indicador de risco para a saúde pública, considerando a veiculação alimentar. Além disso, deve servir de alerta para as necessárias medidas de controle sanitário e fiscalização a serem adotadas na criação e abate dessas aves.

**PALAVRAS-CHAVE:** PCR em tempo real, campilobacteriose, saúde pública