

CARNE PARA CONSUMO HUMANO: FUNGOS RESISTENTES AOS DERIVADOS AZÓLICOS E POLIÊNICOS

Mayara Gambellini Gonçalves¹; Gislaine Celestino Dutra da Silva²; Eduardo José Carvalho Reis²; Natália Seron Brizzotti²; Mario Muriel Donegá de Mattos³; Luis Paulo Teixeira¹; Cleuzenir Toschi Gomes⁴; Elza Maria Castilho⁵; Margarete Teresa Gottardo de Almeida⁵

¹Biomédica; ²Biólogo; ³Médico Veterinário; ⁴Doutoranda em Ciências da Saúde; ⁵Doutora em Ciências da Saúde

Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto - FAMEP; Laboratório de Microbiologia, Bloco U-6

Introdução: A carne é considerada um dos alimentos mais completos, pois fornece elementos essenciais como vitaminas, gorduras e proteínas. O consumo moderado de carnes é recomendável para a dieta de crianças, adultos e idosos. Tal alimento é um meio de cultura ideal para o desenvolvimento microbiano, por apresentar condições de crescimento favoráveis à maioria dos micro-organismos. Essa contaminação microbiana pode acontecer em todas as fases do seu processamento, desde a sangria até a mesa do consumidor. **Objetivo:** Analisar amostras de carnes bovina, suína e de frango, *in natura*, destinadas ao consumo humano, de seis supermercados da cidade de São José do Rio Preto, frente à contaminação por fungos, e subsequentemente, avaliar o perfil de resistência dos isolados aos antifúngicos rotineiramente empregados na prática clínica – Fluconazol, Itraconazol, Ketoconazol e Anfotericina B. **Métodos/Procedimentos:** As amostras foram semeadas em tubos com Agar Sabouraud dextrose (OXOID®) contendo 10% de ciprofloxacina, através da inoculação direta da amostra e inoculação em caldo, centrifugado após 24 horas. Os achados microbiológicos foram isolados e identificados através de técnicas microbiológicas padronizadas e de testes comerciais (ID 32C – Biomerieux®). A susceptibilidade antifúngica foi realizada por difusão em disco, de acordo com a norma da CLSI M44-A2, e confirmada pela técnica de microdiluição em placa, de acordo com a norma M27-A2/CLSI. **Resultados Preliminares:** Um total de 69 espécimes leveduriformes foram avaliadas, cujos testes de sensibilidade antifúngica comprovaram resistência ou dose dependência em 30% para Fluconazol; 59% ao Itraconazol; 3% ao Ketoconazol e 7,4% frente à Anfotericina B. **Conclusão:** Os dados sugerem a necessidade de adoção de medidas educativas junto aos manipuladores de carnes para consumo humano, afim de minimizar os perigos para a saúde do consumidor na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTA).