



## DIVERSIDADE DE *Campylobacter* TERMÓFILOS DE ORIGEM AVÍCOLA NO SUL DO BRASIL

CLARISSA SILVEIRA LUIZ VAZ; DAIANE VOSS-RECH; GLÁUCIO LUIS MATA MATTOS; SABRINA CASTILHO DUARTE; CATIA SILENE KLEIN

Embrapa Suínos e Aves, Concórdia (SC), Brasil, e-mail: clarissa.vaz@embrapa.br

**Resumo:** As espécies termófilas de *Campylobacter* colonizam o intestino das aves sem causar doença clínica, porém são importantes do ponto de vista da segurança dos alimentos devido ao potencial de causar contaminação da carne e infecção humana. Esse trabalho teve o objetivo de determinar a diversidade de *Campylobacter* termófilos na região Sul do Brasil. Foram analisados 1141 isolados, sendo 1082 de granjas de frangos de corte (suabe de cloaca e de arrasto, cama aviária, fezes, cascudinho e água) integradas a 4 agroindústrias, e 59 de amostras resfriadas de carne de frango obtidas no comércio. A caracterização fenotípica dos isolados foi realizada pela coloração de Gram, morfologia celular, catalase, oxidase e hidrólise do hipurato de sódio e do acetato de indoxil. Para caracterização genotípica, 178 cepas de *C. jejuni*, isoladas de granjas, foram submetidas à macrorestrição do DNA por *Sma*I seguida de eletroforese em campo pulsado (PFGE). Duas espécies foram identificadas: *C. jejuni* e *C. coli*, das quais a primeira foi a mais prevalente em granjas (93%) e em carne de frango (83%). As cepas genotipificadas apresentaram 33 perfis, com índices de similaridade entre 30% e 100%. Genótipos particulares foram identificados em cada empresa, nas suas diferentes granjas, o que pode estar relacionado a fontes de contaminação específicas. Esse trabalho demonstra a predominância de *C. jejuni* na produção avícola e reforça a necessidade de estabelecer medidas para reduzir a colonização dos frangos visando um menor risco de contaminação da carne durante o abate e processamento.

**Palavras-chave:** *Campylobacter*; Segurança dos alimentos; Frangos de corte