
TOXINFECÇÃO ALIMENTAR POR S. AUREUS ATRAVÉS DO LEITE E SEUS DERIVADOS, BEM COMO O ELEVADO POTENCIAL PATOGÊNICO DE RESISTÊNCIA ÀS DROGAS

ANDERSON DE SOUZA CUNHA
MARILENE RODRIGUES E SILVA

Ciências Biológicas – IBC, Universidade do Grande Rio;

Resumo

Neste trabalho, são apresentados os principais problemas decorrentes das Toxinfecções causadas por *Staphylococcus aureus* e as consequências para a saúde humana da veiculação das suas toxinas através dos alimentos. O *S. aureus* destaca-se como um dos microrganismos mais importantes que podem ser transmitidos através dos alimentos. Assim discute-se a possibilidade de veiculação de gastroenterite estafilocócica, não somente através do consumo de leite cru contaminado, mas também do leite tratado termicamente ou de derivados lácteos contendo enterotoxinas termoestáveis. São apresentados alguns aspectos relacionados ao potencial toxigênico das cepas de *S. aureus*, bem como as principais características das enterotoxinas estafilocócicas.

Palavras-chave: *Staphylococcus aureus*, enterotoxinas, mastites, saúde humana.