

RESUMO PARA PESSOAS LEIGAS

Muitos tipos de *Salmonella* podem ser encontradas nas águas de regiões que produzem alimentos no Rio de Janeiro: um dado original!

VINICIUS DE CARVALHO MOURA

Orientador: Raquel Regina Bonelli

Você provavelmente já ouviu falar em *Salmonella* ou Salmonelose quando o assunto é alimento. Mas você sabe o que é a *Salmonella*, a causadora da Salmonelose e outras doenças? Venha descobrir! *Salmonella* representa um gênero bacteriano responsável por causar infecções no trato gastrointestinal e provocar diversas doenças, em diversos hospedeiros animais, como bois, galinhas e porcos, por exemplo. Essa lista de animais inclui até répteis e anfíbios, o que demonstra a versatilidade de adaptação desse patógeno para com os seus hospedeiros. A criação e abate de animais em regiões com atividade agropecuária, portanto, pode levar à disseminação desse patógeno no ambiente, contaminando corpos d'água adjacentes às propriedades que os circundam, e consequentemente o alimento ali produzido.

Tendo isso em vista, este projeto desenvolvido na UFRJ em parceria com órgãos internacionais teve como objetivo caracterizar *Salmonella* isoladas em corpos d'água de regiões agrícolas do estado do Rio de Janeiro. As bactérias isoladas foram estudadas quanto à sua identidade de sorovar (uma classificação que historicamente é feita com base em marcadores de superfície e diferencia as *Salmonellas*, mas que hoje já dá para inferir por dados genômicos), perfil de virulência e diversidade filogenética. A ideia foi investigar a recorrência e prevalência dos tipos bacterianos encontrados.

Ao final das análises, foi identificada uma alta diversidade de identidade bacteriana nas *Salmonellas* estudadas (muitos sorovares diferentes), e o perfil de virulência destes sorovares também variaram um pouco. Foram encontrados sorovares reconhecidos como patogênicos a humanos, e outros nem tanto. Tal achado evidencia a circulação no ambiente deste patógeno, e nos lembra da necessidade de saneamento para que água de qualidade chegue a todos, e da importância da higienização eficiente de vegetais e tratamento térmico de produtos de origem animal utilizados na alimentação.