

RESUMO

Estirpes de *Listeria monocytogenes*, *L. innocua* e *L. seeligeri*, isoladas em duas regiões produtoras de queijo de ovelha (Castelo Branco e Tolosa) foram caracterizadas. Com base na tipagem molecular (AFLP, PFGE e serotipagem molecular) foi possível estabelecer a associação entre um caso de listeriose ovina assintomática e a contaminação de queijo feito com leite cru e do ambiente, tendo-se encontrado o mesmo tipo molecular (AFLP IV-1, PFGE 11 e serogrupo molecular 4b). A caracterização molecular de 185 estirpes permitiu estudar as vias de contaminação e a persistência de *L. monocytogenes* dentro das queijarias. Nos testes de sensibilidade à nisina, foi determinada a Concentração Mínima Inibitória (CMI) de 50 IU de nisina / ml para a maioria das 219 estirpes analisadas e uma frequência média de resistentes de $1:10^4$. Foi avaliada a virulência (*Plaque-forming-assay* com células animais HT-29) de 7 estirpes de *L. monocytogenes*. Para controlar a presença de microrganismos patogênicos ou de alteração (*Listeria monocytogenes*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Yarrowia lipolytica*, *Penicillium commune* e *P. chrysogenum*), naturalmente presentes na casca do queijo, foram desenvolvidos fluidos filmogênicos à base de isolado proteico de soro de leite de pH 3, tendo estes sido caracterizados quanto à sua ação antimicrobiana, propriedades viscoelásticas e de viscosidade e propriedades mecânicas e de permeabilidade ao vapor de água.

Palavras-chave: *Listeria monocytogenes*, revestimentos antimicrobianos, nisina, queijo, listeriose ovina, tipagem molecular