

L'alimentation comme source de bactéries résistantes aux antibiotiques ?

Les progrès des tests moléculaires permettent de caractériser plus précisément les entérocoques pour la résistance. Cela sera fait par une équipe dirigée par MSc. Wioleta Chajęcka-Wierzchowska du Département de microbiologie industrielle et d'alimentation de la Faculté des sciences de l'alimentation.

- Sur quoi portera la recherche ?

- Le projet concerne les caractéristiques phénotypiques et génotypiques des streptocoques du genre *Enterococcus* isolés à partir de plats cuisinés achetés dans les bars, restaurants et fast food. Une attention particulière sera accordée aux propriétés des souches qui leur permettent de survivre pendant la production et le stockage des aliments, leur résistance aux antibiotiques et la présence associée de gènes codant pour la résistance à des groupes particuliers d'antibiotiques, et la présence de nombreux facteurs déterminant la virulence des souches. .



Concernant les souches alimentaires, ce sont des facteurs influençant la capacité d'adhérence à l'épithélium intestinal et la formation de conglomérats qui facilitent les échanges de matériel génétique. S'il est possible d'isoler des souches virulentes et résistantes aux antibiotiques d'*Enterococcus* sp. De l'alimentation, nous évaluerons à l'étape suivante la possibilité de transmettre des gènes de résistance et des [N'oubliez pas de cliquer ici](#). facteurs de virulence non seulement au sein des espèces et des genres, mais également leur transmission aux bactéries pathogènes. Les recherches menées permettront de répondre à la question de savoir si les aliments peuvent être une source de bactéries résistantes aux antibiotiques.



L'alimentation comme source de bactéries résistantes aux antibiotiques ?

- Les bactéries résistantes aux antibiotiques sont peu susceptibles d'être associées aux aliments ...

- Longtemps, le phénomène de résistance bactérienne aux antibiotiques n'a été associé qu'au milieu hospitalier. Parallèlement, la connaissance croissante de la résistance aux antibiotiques et des mécanismes de sa transmission a attiré l'attention des chercheurs sur son épidémiologie. La présence de microflore physiologique humaine dans les aliments suggère que ces micro-organismes pourraient jouer un rôle beaucoup plus important dans la transmission des gènes de résistance aux antibiotiques qu'on ne le pensait initialement, et la chaîne alimentaire pourrait jouer un rôle clé dans la transmission de la résistance entre l'environnement et l'homme.



Les études sur le rôle des streptocoques du genre *Enterococcus* isolés des aliments dans la transmission de la résistance aux antibiotiques portent principalement sur les souches isolées des aliments crus : viande, lait, fruits de mer. Ces aliments subissent généralement un traitement ultérieur. Du point de vue du risque pour le consommateur, il semble plus important d'examiner les aliments qui seront consommés directement, avec un accent particulier sur les plats servis dans les bars, les restaurants et la restauration rapide. Jusqu'à présent, il n'y a pas de telles recherches en Pologne.

