

ERRATA

Rodrigues, M. X. **Molecular characterization of bacterial isolates and microbiome: study of mastitic milk, bulk tank milk, and cheese processing plants.** Piracicaba, 2016. 120 p. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2016.

Página	Linha	Onde se lê	Leia-se
11	23	Diversos genes de fatores de virulência foram detectados,	Os genes de virulência <i>sea</i> , <i>seb</i> , <i>sec</i> , <i>seg</i> , <i>seh</i> , <i>sei</i> , <i>selj</i> , <i>selk</i> , <i>sell</i> , <i>selm</i> , <i>seln</i> , <i>selo</i> , <i>selp</i> , <i>selq</i> , <i>ser</i> , <i>selu</i> , <i>selx</i> , <i>hla</i> , <i>hlb</i> , <i>hld</i> , <i>hlg</i> , <i>hlg-v</i> , <i>tst</i> , e <i>pvl</i> foram detectados,
11	29	; o perfil genotípico e fenotípico destes isolados foram descritos.	e a resistência a penicilina foi a mais frequente entre os isolados.
11	30	estudada.	estudada, e um novo <i>spa</i> type foi descrito, o t14969.
11	39	e muitos gêneros	e gêneros
11	40	foram identificados.	foram identificados, por exemplo, <i>Acinetobacter</i> , <i>Bacillus</i> e <i>Pseudomonas</i> .
11	48	levantamentos	resultados
13	21	Several virulence factor genes were detected.	The virulence genes <i>sea</i> , <i>seb</i> , <i>sec</i> , <i>seg</i> , <i>seh</i> , <i>sei</i> , <i>selj</i> , <i>selk</i> , <i>sell</i> , <i>selm</i> , <i>seln</i> , <i>selo</i> , <i>selp</i> , <i>selq</i> , <i>ser</i> , <i>selu</i> , <i>selx</i> , <i>hla</i> , <i>hlb</i> , <i>hld</i> , <i>hlg</i> , <i>hlg-v</i> , <i>tst</i> , and <i>pvl</i> were detected.
13	25	; the genotyping and phenotyping of these isolates were described.	and the resistance to penicillin was the most frequent among the isolates.
13	27	studied.	studied, and a new <i>spa</i> type was described, the t14969.
13	36	and many genera	and genera
13	36	were identified.	were identified, e.g., <i>Acinetobacter</i> , <i>Bacillus</i> and <i>Pseudomonas</i> .
13	42	findings	results
52	1	the ten most	the most
69	17	Cayuga Milk Ingredients (Finger Lakes region, New York)	Cayuga Marketing LLC (central region, NY)
99	19	73 °C/15 seconds	65 °C/30 minutes
107	3	were enterotoxigenic	were potentially enterotoxigenic
107	5	were enterotoxigenic	were potentially enterotoxigenic
120	4	highly	potentially