

CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DOS SABERES NA PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL

Maria Gabriela Breidenbach Staudt, Leticia da Silva, Jane Mendez Brasil, Guilherme Voges Campos, Jardel William de Oliveira, Cristina Bergman Zaffari Greccelle.

Introdução

A transformação do leite em derivados, como o queijo, é um componente sócio cultural característico da colonização do Estado do Rio Grande do Sul (RS). O queijo colonial possui um sabor picante, formato circular, massa com olhaduras e típico de produção em pequena escala com leite produzido de forma artesanal. Pesquisas sobre a qualidade microbiológica em queijos relatam a presença de micro-organismos em números que excedem limites estabelecidos pela legislação, destacando o *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*.

Objetivo

O objetivo deste projeto é realizar o levantamento microbiológico de amostras de queijo colonial para auxiliar na confecção de uma legislação que estabeleça os padrões do queijo colonial no estado e, a partir dos resultados, a capacitação de produtores rurais.

Material e Métodos

A coleta das amostras é realizada pela equipe técnica da EMATER-RS e encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia da ULBRA/Canoas (FIGURA 01). As análises realizadas são quantificação de coliformes 45°C, quantificação de *Staphylococcus* coagulase positiva, pesquisa de *Salmonella* spp. e *Listeria monocytogenes*.



Análises dos Queijos coletados

Resultados e Discussão

Até o presente momento foram analisadas 176 amostras. A partir dos resultados, foram repassados a equipe da EMATER-RS através de capacitações técnicas por região (Figura 02).



Treinamento da equipe da EMATER RS

Referências Bibliográficas

Stephen J. Forsythe Microbiologia de Segurança dos Alimentos
Denise Lacasse Introdução a Microbiologia Alimentar

Gaabhys@gmail.com