

VIII SALÃO DE EXTENSÃO



AVALIAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DOS QUEIJOS COLONIAIS

Assis LB, Nunes D, Staudt MGB, Oliveira JW, Silva L, Brasil JM, Guedes F, Greccelle CBZ.

A agroindústria familiar de pequeno porte produtora de queijos possui grande relevância na construção de um modelo de desenvolvimento regional equilibrado associado à sua importância social, econômica e ambiental. No Sul do Brasil, destacam-se iniciativas dos agricultores familiares na busca da inserção nos circuitos locais e regionais de produção-distribuição de produtos artesanais de origem animal reforçada pelas políticas públicas de estímulo a implantação de agroindústrias familiares. A importância da agroindustrialização é ainda maior no Rio Grande do Sul, onde estas atividades estão presentes e circula um grande volume desses produtos, destacando-se o queijo colonial. O queijo de produção artesanal, denominado no Sul do Brasil como colonial, é um produto de grande aceitação, consumo e produção. Rotineiramente, o leite utilizado para produção não é submetido ao tratamento térmico adequado, o produto final apresenta alto teor de umidade e não há um tempo mínimo de maturação. Estes fatores favorecem a contaminação e proliferação de microorganismos oferecendo risco ao consumidor. O objetivo deste projeto, inicialmente, é realizar a avaliação higiênico sanitária do queijo colonial através de análises microbiológicas das amostras coletadas em sete mesorregiões do Rio Grande do Sul. Este projeto irá auxiliar no resgate e regulamentação do queijo colonial do Estado. As amostras são coletadas pela equipe técnica da EMATER-RS e transportadas até o Laboratório de Microbiologia de Alimentos da ULBRA/Canoas. São realizadas análises de quantificação de coliformes à 35°C e 45°C, quantificação de *Staphylococcus* coagulase negativa, isolamento de *Salmonella* sp. e *Listeria monocytogenes*. As análises microbiológicas são realizadas conforme a Instrução Normativa Nº62, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2003). Até o presente momento foram analisadas 86 amostras de três mesorregiões do Estado das quais 27% das apresentaram coliformes à 45°C acima de 10² UFC/grama e 38% *Staphylococcus* coagulase positiva acima de 10³ UFC/grama. Foi identificado a presença de *Listeria monocytogenes* em duas amostras. Não foi isolada *Salmonella* sp. Após a conclusão da avaliação microbiológica será realizado o cruzamento com outros resultados obtidos neste projeto para estabelecer conduta adequada a ser repassada ao produtor rural. Esta conduta será repassada *in loco* pelo grupo de alunos e professores com o objetivo de aprimorar a produção de queijo colonial e desenvolver a habilidade extensionista dos acadêmicos.

