

# AVALIAÇÃO HIGIÊNICO SANITÁRIA DOS QUEIJOS COLONIAIS

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

Universidade Luterana do Brasil – ULBRA

## INTRODUÇÃO

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 micro-organismos oferecendo risco ao consumidor.

## OBJETIVOS

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.

## MATERIAL E MÉTODOS

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).

## RESULTADOS PACIAIS

Até o presente momento foram analisadas 86 amostras de três mesorregiões do Estado das quais 27% das apresentaram coliformes à 45°C acima de  $10^2$  UFC/grama e 38% *Staphylococcus* coagulase positiva acima de  $10^3$  UFC/grama. Foi identificada a presença de *Listeria monocytogenes* em duas amostras. Não foi isolada *Salmonella* sp.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS E PROXIMAS ETAPAS

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.

## Referências Bibliográficas

- 1-BRASIL, Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. **Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos**. Disponível em <<http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=144&word=alimento>>. Acesso em 13/08/2016
- 2- BRASIL. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. **Oficializa os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água**. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>> Acesso em: 13/08/2016
- 3- MALHEIROS, P.S., DE PAULA, CM.D., TONDO, E.C. Cinética de crescimento de *Salmonella Enteritidis* envolvidas em surtos alimentares no RS: uma comparação com linhagens de outros sorovares. **Cien. Tecnol. Aliment.** v.27, n.4, p.751-755, 2007.