



AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DOS QUEIJOS COLONIAIS PRODUZIDOS NA REGIÃO DA SERRA GAÚCHA.

Wolfle Thyanne*, Carini Viana², Jane Brasil³, Cíntia Brentano⁴, Daiane Nunes⁴, Ingrid Schneider Becker⁴, Juliana Morelli Sisto⁴, Cristina Bergman Zaffari Grecelle⁴.

Introdução

O processo de produção dos queijos no geral, incluindo o colonial, prevê uma excessiva manipulação sendo este um dos fatores passíveis de contaminação, especialmente microbiana. Estas condições podem ser agravadas quando não há um tratamento térmico adequado do leite e/ou ausência do emprego das boas práticas de fabricação (BPF) ou tecnologia inadequada como a utilização de leite cru para produção do queijo sem respeitar o tempo mínimo de maturação. Como consequência, elevados índices de estafilococos coagulase positiva (ECP) e coliformes ocorrem em queijos, tanto no Brasil como em outros países. Por isso, o queijo ocupa lugar de destaque entre os produtos lácteos envolvidos em surtos das doenças de origem alimentar. Os indicadores microbiológicos são grupos de microrganismos que, quando presentes, fornecem dados sobre a ocorrência de deterioração, possível presença de patógenos e contaminação de origem fecal. Sua presença pode auxiliar na análise das condições sanitárias de algumas etapas do processamento, produção ou armazenamento.

Objetivos

O objetivo deste trabalho foi a avaliação das condições higiênico-sanitárias em amostras de queijo colonial coletadas na região da serra gaúcha do RS.

Metodologia

As amostras de queijo colonial foram coletadas na pela equipe técnica da EMATER-RS e enviadas ao Laboratório de Microbiologia do HV-ULBRA. As amostras foram pesadas, homogeneizadas para posterior diluição decimal seriada até 10^{-6} . A quantificação de coliformes 45°C, estafilococos coagulase positiva, *L. monocytogenes* e *Salmonella* sp. foram executadas conforme IN N°62, 2003, MAPA.

Resultados

Foram analisadas 56 amostras de queijo colonial coletadas entre os meses de julho e setembro de 2016. Destas, 58% apresentaram resultados das análises fora do padrão microbiológico determinado pela RDC N°12, 2001, ANVISA, para queijos classificados como média umidade. Nas análises para coliformes 45°C, ECP e *L. monocytogenes*, 28%, 35% e 3,5% respectivamente, apresentaram-se em desacordo com a legislação federal.

Conclusão

Em pesquisas semelhantes foi detectada a atividade antagonista de bactérias lácticas frente a estes microrganismos, no entanto, esta atividade poderá não ser o suficiente para redução total quando o pH, a temperatura e quantificação de microrganismos durante o processo de maturação estiverem elevados. Não foi isolada *Salmonella* sp. nas amostras analisadas. Este resultado pode estar relacionado a menor capacidade de competição da *Salmonella* sp. frente aos demais microrganismos presentes nas amostras como coliformes e ECP. O trabalho demonstra a necessidade da implantação de BPF de forma eficaz nas agroindústrias produtoras de queijo colonial.

Referências bibliográficas

- BRASIL. 2001. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC N° 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001.
- BRASIL. 2003. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa N° 62 de 26 de agosto de 2003. Oficializa os métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água.
- MELO FD, DALMINA KA, PEREIRA MN, RAMELLA MV, NETO AT, VAZ EK, FERRAZ SM. 2013. Avaliação da inocuidade e qualidade microbiológica do queijo artesanal serrano e sua relação com as variáveis físico química e o período de maturação. Acta Scientiae Veterinariae. 41 (1152): 01-07.

