

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO TIPO MINAS "FRESICAL" COMERCIALIZADO NA CIDADE DE FERNANDÓPOLIS-SP

Joyce Mara de PAULA*
Larissa Rossini FAÇÃO**
Laryssa Gabrielle Katon ALVES***
Jeferson Leandro de PAIVA****

RESUMO

INTRODUÇÃO: O queijo Minas "Frescal", é um queijo de massa crua, com alto teor de umidade, não maturado, de consumo imediato. É feito de forma caseira, com utilização de leite cru, sem higiene adequada e condições apropriadas no transporte e estocagem. Tais fatores contribuem para o crescimento microbiano, comprometendo a qualidade do produto e consequentemente, prejudicando a saúde do consumidor, podendo ainda causar surtos de gastroenterites. **OBJETIVO:** A pesquisa foi realizada com o objetivo de determinar as condições higiênico sanitária, e a presença de possíveis enteropatógenos no queijo, que podem ser provenientes da matéria prima ou por contaminação dos manipuladores. **METODOLOGIA:** Foram obtidas amostras de maneira aleatória no comércio informal do município de Fernandópolis, as mesmas permaneceram na própria embalagem do comerciante sendo transportadas em caixas isotérmicas. No Laboratório Multidisciplinar das Faculdades Integradas de Fernandópolis (FEF), foram identificadas e pesados asepticamente 25 g de cada amostra, sendo adicionados em um frasco de Erlenmeyer contendo 225 ml de água peptonada estéril. Foram homogeneizadas, constituindo assim a diluição 10^{-1} . A partir desta, foram efetuadas as demais diluições decimais seriadas (10^{-2} e 10^{-3}), utilizando o mesmo diluente. Foram investigados como bioindicadores de contaminação, coliformes totais, termotolerantes, Staphylococcus coagulase positiva, bolores e leveduras e após diluição em solução aquosa de Verde Brilhante 0,1% (pré-aquecimento) para investigar Salmonella spp., conforme metodologias recomendadas pela legislação federal. **RESULTADO:** Nenhuma das amostras analisadas apresentaram contaminação. Obteve-se crescimento para determinado microrganismo em todas as amostras, onde nenhum apresentou resultados superiores aos parâmetros estabelecidos pela RDC nº12/2001. **CONCLUSÃO:** Através do presente estudo pode-se concluir que os indicadores exigidos por lei apresentaram valores dentro dos parâmetros estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), mas resultados elevados determinados para microrganismos aeróbicos que variaram de $2,01 \times 10^2$ à $66,7 \times 10^3$, indica risco à saúde do consumidor devido a qualidade inadequada das matérias-primas e/ou condições de processamento, estocagem e comercialização.

Palavras-chave: Agente contaminante. Queijo. Microbiologia.

* joycemaradepaula@hotmail.com

** lfacaorossini@gmail.com

*** laryssagkalves@hotmail.com

**** jeferpaiva@yahoo.com.br