

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DOS LEITES CRUS OBTIDOS POR ORDENHAS MANUAL E MECÂNICA E SEUS RESPECTIVOS PRODUTOS QUEIJO MINAS FRESCAL ARTESANAL

Nathalia Monique Silva de OLIVEIRA*

Anelisa Doretto Freitas FURLAN**

RESUMO

INTRODUÇÃO: A boa qualidade microbiológica do leite, sendo ele pasteurizado ou cru, é o fator imprescindível para a fabricação de bons queijos. Dentre os derivados do leite que possuem um consumo maior no Brasil, encontramos os queijos que tem sua produção tanto artesanal quanto industrial (FEITOSA et al., 2003). **OBJETIVO:** O presente trabalho tem como objetivo principal apresentar, a partir de análises, as condições microbiológicas dos leites crus obtidos por ordenhas manual e mecânica e seus respectivos produtos, o queijo minas frescal artesanal. **METODOLOGIA:** Trata-se de análises para verificar a qualidade microbiológica do produto, em que foram coletadas amostras dos leites crus de ordenha manual e mecânica e dos produtos finais das respectivas matérias-primas, neste caso, o queijo minas frescal artesanal. Logo permitiu-se avaliar a aplicação de boas práticas de fabricação. A partir das análises, identificou-se se as contagens de microrganismos estão dentro dos limites aceitáveis preconizados em legislação, dentre eles: Salmonella; Coliformes Totais e Sthaphylococcuscoagulase positiva. **RESULTADO:** Os valores referentes aos Sthaphylococcuscoagulase positiva, comparando as contagens do queijo minas frescal artesanal de ordenha manual e mecânica, este último demonstrou contagens mais expressivas. As contagens de Coliformes Totais a 30°C das amostras analisadas apenas uma de ordenha mecânica apresentou contagens que não atendeu os limites preconizados em legislação. Os demais apresentaram resultados satisfatório. Tratando-se do grupo microbiano Salmonella as amostras analisadas apresentaram ausência destes contaminantes, estando em concordância com as exigências em legislação. **CONCLUSÃO:** Pode-se considerar que na produção deste tipo de queijo deve-se buscar sempre os conceitos de boas práticas de fabricação como procedimento mínimo necessário para alcançar os objetivos de segurança ao consumo relativo as questões microbiológicas envolvidas.

Palavras-chave: Análises. Microrganismos. Leite Cru. Queijo Minas Frescal Artesanal. Ordenhas.

* naty_monique@hotmail.com

** anelisaengal@yahoo.com.br