

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADO EM EMBALAGEM FECHADA E VENDIDO A GRANEL NA CIDADE DE SANTOS (APOIO UNIP)

Aluna: Priscila Cunha Ataide

Orientadora: Profa. Marina Figueiredo Ferreira de Souza

Curso: Nutrição

Campus: Santos Rangel

A falta de cuidados higiênicos com a produção do Queijo Minas Frescal e a escolha do leite utilizado como matéria-prima são determinantes para a qualidade microbiológica desse alimento. Sabe-se que o consumo de um alimento contaminado pode causar sérias doenças na população, conhecidas como DTAs- Doenças Transmitidas por Alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a Qualidade Microbiológica de amostras de Queijo Minas, comercializado em embalagem fechada e vendido a granel, na cidade de Santos, utilizando como parâmetro a portaria N°146/96 do MAPA e a RDC N°12/2001 da ANVISA. Foram analisadas seis amostras de queijos Minas Frescal, sendo três marcas diferentes, comercializadas em embalagens fechadas e três amostras vendidas a granel de estabelecimentos diferentes, (as análises foram realizadas em duplicata). As amostras foram analisadas utilizando-se placas em meio de cultura Ágar Chocolate, para isolamento primário de micro-organismos patogênicos. Nas placas em que houve proliferação de micro-organismos, foram realizadas as técnicas de coloração de Gram. As amostras que apresentaram coloração Gram Positiva foram submetidas às análises de Catalase, para identificação de *Strepto* e/ou *Staphylo*. As amostras que apresentaram coloração Gram Negativa foram submetidas às análises, utilizando-se tubos com meio de cultura Rugai, para a triagem e identificação de Enterobactérias. Das amostras comercializadas em embalagens fechadas, foram encontradas colônias de *Staphylococcus Coagulase Negativo*, *Salmonela Typhi* e *Proteus Mirabilis*. Nas amostras vendidas a granel, foram identificadas colônias de *Klebisiella Sacarose*,

Proteus Mirabilis e *Escherichia Coli*. Das seis amostras, somente uma (a granel) não apresentava contaminação. Diante desses resultados podemos concluir que há grande falha nas produtoras desses queijos, pois os micro-organismos encontrados representam falta de higiene e de controle, colocando seus consumidores em risco de contaminação por DTAs. Podemos também apontar falha na fiscalização desses produtos, já que o carimbo do S.I.F., presente nas embalagens, deveria representar a segurança alimentar desses queijos.