

# QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO MINAS FRESCAL ARTESANAL VENDIDO SEM SELO DE FISCALIZAÇÃO NA REGIÃO DE ASSIS, SP (APOIO UNIP)

**Aluna:** Juliana Burzetto Prado

**Orientadora:** Profa. Dra. Mariana Casteleti Beraldo Massoli

**Curso:** Biomedicina

**Campus:** Assis

O trabalho avaliou a qualidade microbiológica de queijos minas frescal artesanais, produzidos e comercializados sem fiscalização na região de Assis, SP. Foram coletadas quatro amostras diferentes com duas repetições e realizadas diluições até  $10^5$  para contagem de micro-organismos mesófilos, *Staphylococcus* spp. e coliformes totais. Foram feitas repetições em triplicata. A contagem de micro-organismos mesófilos nas amostras 1 e 4 foi maior que  $10^5$  indicando uma contaminação dessas amostras. As amostras 2 e 3 apresentaram contagens bem menores, o que significa um controle higiênico maior em relação às mesmas. A contagem de coliformes teve variação pequena entre as amostras e entre as repetições, mas todas ficaram no log de  $10^5$ , tornando os resultados relevantes, uma vez que algumas enterobactérias são de importância clínica e contagens maiores que  $10^4$  são consideráveis, pois podem apresentar risco ao consumidor. No Ágar manitol salgado não teve grande variação entre as contagens, entretanto, todas as amostras obtiveram uma contagem mínima no log de  $10^4$  UFC/g, o que significa pelo menos 10.000 cocos por grama de amostra. A amostra que apresentou o maior crescimento no meio manitol foi a 1 seguida de 2, 3 e 4. Dessa maneira, este trabalho visa alertar os consumidores de queijo artesanal sem fiscalização para a qualidade do produto que estão consumindo e a importância da manipulação e preparo desses produtos, uma vez que os mesmos podem estar contaminados com uma população elevada de micro-organismos, ou seja, uma quantidade acima do valor recomendado pela legislação.