

# **CONTROLE MICROBIOLÓGICO EM QUEIJOS FRESCOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE PEDERNEIRAS-SP (APOIO UNIP)**

**Aluna:** Júlia Carci Gimenes

**Orientadora:** Profa. Liliane de Oliveira de Dantas

**Curso:** Medicina Veterinária

**Campus:** Bauru

Este trabalho teve o objetivo de determinar os aspectos microbiológicos dos queijos frescos comercializados na cidade de Pederneiras – São Paulo. Após a identificação de sete pontos de venda de queijo fresco foram colhidas, desses locais, amostras em duplicata de queijo com aproximadamente 500g, que foram encaminhadas para o laboratório da Universidade Paulista (UNIP), *campus* Bauru. Para iniciar o processo de contagem, feita a diluição em água peptonada, foram colocadas em placas de Petri e adicionado a elas o Ágar para Contagem (PCA). Para a detecção de coliformes totais, a diluição foi semeada em Caldo Lauril e foi observado o crescimento com a produção de gás. As amostras positivas no Caldo Lauril foram semeadas em caldo *Escherichia coli* (EC) e Caldo Verde Brilhante, analisando também o crescimento com a produção de gás. As amostras positivas no caldo EC foram semeadas em Ágar Macconkey e, posterior ao crescimento, foram realizados testes bioquímicos para a identificação das bactérias. Para identificar as bactérias gram positivas utilizou-se a diluição inicial em água peptonada, semeada em Ágar sangue com posterior teste da catalase e coloração gram, após a identificação das bactérias realizou-se o antibiograma. Das quatorze amostras analisadas, oito estavam impróprias para a comercialização, sendo que as bactérias mais isoladas foram os *Staphylococcus* sp. seguidos da *Escherichia coli*. Quanto à resistência, foram observados resultados variados sendo que a maioria dos *Staphylococcus* sp. apresentaram resistência aos antimicrobianos testados.