

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS MINAS FRESCAL ARTESANAIS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES NA REGIÃO DE BAURU, SÃO PAULO (APOIO UNIP)

Aluna: Marina Laís Sabião de Toledo Piza

Orientadora: Profa. Bruna Domeneghetti Smaniotto

Curso: Medicina Veterinária

Campus: Bauru

O queijo Minas Frescal tem alta umidade e seu pH próximo da neutralidade, o que favorece a proliferação microbiana. É um hábito comum as pessoas adquirirem esse tipo de queijo em feiras livres, onde são vendidos sem nenhum tipo de selo de qualidade que garanta a inocuidade do produto. *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* coagulase positiva e coliformes totais e termotolerantes são alguns exemplos de patógenos que podem ser encontrados nesses queijos quando há manipulação excessiva, utilização de leite *in natura* e falhas de boas práticas de fabricação. O objetivo do presente projeto foi avaliar a qualidade microbiológica de queijos Minas Frescal artesanais sem inspeção sanitária, comercializados em feiras livres na região de Bauru, São Paulo, por meio da pesquisa dos microrganismos citados acima, comparando os resultados obtidos com a legislação vigente. No total de 30 amostras analisadas, não foi detectada a presença de *Salmonella* spp. e de *Staphylococcus aureus* coagulase positiva. Porém, 26 das 30 amostras estavam em desacordo com a legislação vigente quanto ao número máximo permitido (NMP/g) de coliformes totais, sendo, também, detectada a presença de *Escherichia coli* em 36% das amostras, o que representa baixas condições higiênico-sanitárias desse produto e potencial risco à saúde dos consumidores.