



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## **Avaliação microbiológica do queijo minas frescal comercializado em feiras-livres do sudeste do Pará**

Priscilla D. L. da SILVA, Raquel L. SALGADO, Camyla R. de SOUZA, Ênnio da S. LIMA, Robson M. FRANCO

Priscilla Diniz Lima da Silva

Professora Adjunto I do Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias – UFPB–

Universidade Federal da Paraíba, Campus III - CCHSA, 58220-000

Bananeiras-PB. E-mail: priscilladiniz@cchsa.ufpb.br

Dentre as fontes de proteína de origem animal, o leite e seus derivados são os principais representantes na dieta do brasileiro, em função do baixo custo, fácil acesso e diversidade de produtos. Entretanto, a qualidade do leite utilizado como matéria-prima é fator preponderante para assegurar a qualidade dos laticínios. A legislação federal proíbe o uso de leite cru na fabricação de queijos de massa mole, mas é freqüente a comercialização destes. Os queijos não pasteurizados são produtos altamente perecíveis e potenciais transmissores de doenças veiculadas por alimentos. Neste contexto o presente estudo teve como objetivo avaliar as características microbiológicas do queijo tipo minas frescal comercializado em feiras-livres no município de Parauapebas/PA. Durante os meses de maio a junho de 2008 foram analisadas 12 amostras de queijo tipo minas frescal comercializados em feiras-livres do município de Parauapebas/PA. Para realização das análises seguiu-se a metodologia oficial e adotaram-se os padrões microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Saúde por meio da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC n.º 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Em 100% das amostras analisadas foram obtidos resultados acima dos parâmetros preconizados pela ANVISA para contagem de *Staphylococcus aureus* (máximo  $10^3$  UFC/ g) e Coliformes (máximo de  $5 \times 10^5$ ), sendo observados valores de até  $8,7 \times 10^6$  UFC/g para *S. aureus* e NMP maior que  $1,1 \times 10^5$ /g para coliformes. Quatro amostras apresentaram resultado positivo na pesquisa de *Salmonella* spp. Na prova de lactofermentação, todas as amostras apresentaram uma coagulação não uniforme, caseosa e rica em soro, característica da presença de outros microrganismos fermentadores além das bactérias lácticas. De acordo com os resultados obtidos pode-se afirmar que as amostras avaliadas apresentavam-se impróprias para o consumo humano sendo um risco para a saúde pública. Desta forma faz-se necessário um controle mais rigoroso por parte da Vigilância Sanitária local e dos órgãos de fiscalização agropecuária, junto aos produtores e comerciantes de queijos na cidade e região para garantir a segurança do consumidor.

**Palavras-chave:** boas práticas, contaminação, laticínio, leite cru, microrganismo.

