

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Médio/Técnico

Avaliação preliminar da qualidade microbiológica do soro de queijo oriundo do processamento de queijo minas padrão

Eduarda Monique Moraes, Mariane Ferez, Júlio Ramos Júnior, Sheila Mello da Silveira
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Técnico em Alimentos
E-mail de contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

O soro do queijo ou soro lácteo é definido como a fração aquosa do leite que é separada da caseína durante a produção de queijos, correspondendo a cerca de 90% do volume do leite e a 50% dos sólidos totais do mesmo. Trata-se de um subproduto importante, devido ao grande volume produzido, ao seu valor nutritivo e ainda por constituir-se em um poluente ambiental. O presente trabalho objetivou realizar uma avaliação preliminar da qualidade microbiológica do soro de queijo resultante do processamento de queijo minas padrão na unidade de processamento de laticínios do Instituto Federal Catarinense – Câmpus Concórdia, visando o futuro aproveitamento deste subproduto para a fabricação de derivados lácteos. Foram avaliadas sete amostras, coletadas diretamente do tanque de coagulação com a utilização de recipientes estéreis, e imediatamente transportadas para o laboratório de microbiologia de alimentos, onde foram prontamente analisadas. As amostras foram analisadas quanto à contaminação por coliformes totais, coliformes termotolerantes e *Staphylococcus aureus*, conforme as metodologias preconizadas pela Instrução Normativa 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A contaminação por coliformes totais esteve entre

Palavras-chave: Soro. Qualidade. Microbiologia.