

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Avaliação preliminar da qualidade microbiológica do queijo minas padrão produzido no Centro de Ciência e Tecnologia de Alimentos – CCTA do IFC – Câmpus Concórdia

Marina Ribeiros, Mariane Ferenz, Maria Eugênia Silveira da Rosa, Júlio Ramos Júnior, Rodrigo Antônio Pivatto, Sheila Mello da Silveira
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Engenharia de Alimentos
E-mail de contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

Por ser um alimento de origem animal e estar vulnerável a inúmeras contaminações durante as etapas de obtenção da matéria-prima, fabricação, transporte e armazenamento, os queijos de média umidade podem constituir-se em um importante veículo de toxi-infecções alimentares. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica do queijo minas padrão produzido no setor de processamento de laticínios do Centro de Ciência e Tecnologia de Alimentos – CCTA, do Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia. As amostras foram obtidas diretamente do setor produtivo, em intervalos de tempo pré-estabelecidos conforme a programação de produção, totalizando seis amostras, analisadas do período de março a julho de 2013. Foi realizada a enumeração de coliformes totais e coliformes termotolerantes, contagem de *Staphylococcus coagulase positiva*, pesquisa de *Salmonella sp.* e pesquisa de *Listeria monocytogenes*, conforme estabelece a Resolução RDC nº 12. As metodologias de análise utilizadas seguiram a preconização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), através da Instrução Normativa 62. Das seis amostras analisadas, apenas uma, coletada no mês de março, apresentou contaminação por coliformes termotolerantes (≥ 2400 NMP/g) e *S. aureus* ($1,4 \times 10^3$ UFC/g). Todas as amostras caracterizaram-se pela ausência de *Salmonella sp.* e *L. monocytogenes*, importantes patógenos associados a alimentos. Os resultados obtidos nesta avaliação preliminar indicam que o queijo minas padrão avaliado tem apresentado uma boa qualidade microbiológica, não representando risco ao público consumidor.

Palavras-chave: Contaminação. Microrganismos. Queijo.