

## AVALIAÇÃO DE MICRORGANISMOS CONTAMINANTES EM QUEIJO SERRANO

Rakel Batista da Luz (BIC/UCS), Ana Paula Longaray Delamare, Sergio Echeverrigaray - Instituto de Biotecnologia/UCS - [rbluz@ucs.br](mailto:rbluz@ucs.br)

A produção e o consumo do queijo serrano são típicos da região nordeste do Rio Grande do Sul. Hábito que se confunde com a imigração italiana do final do século XIX. Considerado como produto colonial, apresenta problemas de padronização industrial, devidos à ausência de processos de esterilização, cozimento ou pasteurização do leite empregados no processo. A utilização de leite cru no queijo serrano torna este alimento fonte de populações de microrganismos contaminantes, patogênicos ou deteriorantes, encontrados no queijo final. O objetivo deste estudo foi à detecção, isolamento e avaliação de grupos microrganismos contaminantes e patogênicos, encontrados no queijo serrano pronto para consumo. Foram testadas amostras de queijos serrano, sendo 50% de agroindústrias licenciadas pelo município de Caxias do Sul e outras 50% não licenciadas, seguindo metodologia recomendada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Os testes utilizados serviram para identificação de microrganismos mesófilos, coliformes fecais e totais, fungos e leveduras, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella*. Todas as amostras testadas apresentaram crescimento de microrganismos mesófilos, coliformes totais, fungos, leveduras e *Staphylococcus aureus*. A contagem total de mesófilos dos queijos não licenciados variou de  $2,98 \times 10^7$  a  $2,16 \times 10^8$  UFC/g; e nos queijos licenciados, os valores oscilaram de  $6,94 \times 10^7$  até  $2,14 \times 10^8$  UFC/g. Em meio agar Sabouraud com gentamicina e ampicilina foram contando aproximadamente  $5 \times 10^4$  UFC/g de fungos e leveduras. Foram detectados coliformes fecais em 25% das amostras, sendo estas todas procedentes de queijos não licenciados, com valores  $\leq 2400$  NMP/g. A presença de *Salmonella* foi constatada em 37,5% dos queijos avaliados, sendo este do grupo de queijos não licenciados. Considerando as normas de legislação para queijo, as análises mostraram diferenças significativas nas contagens de microrganismos entre amostras de queijo licenciadas e não licenciadas, mostrando que as medidas tomadas para o enquadramento na legislação municipal influi positivamente na qualidade do produto final.

Palavras-chave: queijo serrano, contaminantes, microrganismos patogênicos

Apoio: UCS