

## AVALIAÇÃO DE MICRORGANISMOS CONTAMINANTES E PATOGÊNICOS EM QUEIJO SERRANO

Fernanda Mandelli (trabalho), Ana Paula Longaray Delamare (orientadora), Cristiane Conte Paim de Andrade, Sergio Echeverrigaray - Instituto de Biotecnologia/UCS - [fermandelli@terra.com.br](mailto:fermandelli@terra.com.br)

O queijo Serrano é artesanalmente produzido na região dos Campos de Cima da Serra no Rio Grande do Sul e Planalto-Sul Catarinense. Atualmente, estima-se que pelo menos 1500 famílias necessitem obrigatoriamente da renda advinda da venda deste produto para sobreviver. Fatos como esses levaram a criação do “Projeto Queijo Serrano”, que tem por principal objetivo a sua legalização e reconhecimento como um produto de origem controlada. O queijo Serrano é semi-duro e com sabor intenso. Sua casca é fina, uniforme e macia, com uma cor suave amarelada e sua massa têm cor esbranquiçada com furos distribuídos irregularmente. É normalmente consumido após um curto período de tempo pós-produção, embora o ideal seja um mínimo de 60 dias de maturação para este tipo de queijo. O fato de o queijo Serrano ser manufaturado com leite cru, não fazer uso de aditivos comerciais e não ter a temperatura e umidade relativa na sala de maturação controlada, resulta na falta de uniformidade e de qualidade do produto final. O objetivo deste estudo foi a detecção, isolamento e avaliação de grupos de microrganismos contaminantes e patogênicos encontrados no produto pronto para o consumo. Foram analisados queijos de agroindústrias licenciadas pela inspeção municipal de Caxias do Sul, e queijos sem licenciamento adquiridos diretamente com o produtor. A metodologia utilizada foi a recomendada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Foram feitos testes de coliformes a 45°C e totais, *Staphylococcus* coagulase positiva, *Salmonella*, mesófilos e fungos e leveduras. Dentre as amostras não licenciadas, 100% apresentaram crescimento de coliformes a 45°C acima do permitido, 80% exibiram *Staphylococcus* coagulase positiva acima de  $10^3$ UFC/g e 17% tiveram presença de *Salmonella*. A contagem de mesófilos variou entre  $1,5 \times 10^7$  e  $3,5 \times 10^8$  UFC/g e a de fungos e leveduras entre ausência e  $2,1 \times 10^6$  UFC/g. Nas amostras licenciadas percebe-se uma diminuição nestes valores, sendo que: 75% das amostras apresentaram contagens dentro dos padrões estabelecidos na legislação brasileira para coliformes a 45°C ( $< 5 \times 10^3$ UFC/g), ausência de *Salmonella*, níveis aceitáveis ( $< 10^3$ UFC/g) de *Staphylococcus* coagulase positiva, contagem de mesófilos variando entre  $2,4 \times 10^7$  e  $2,14 \times 10^8$  UFC/g e a de fungos e leveduras entre ausência e  $2,9 \times 10^4$  UFC/g. Tais diferenças demonstram que medidas adotadas para o processo de licenciamento contribuem favoravelmente na qualidade microbiológica do produto final.

Palavras-chave: queijo serrano, microrganismos contaminantes, microrganismos patogênicos

Apoio: FAPERGS, SCT/RS, UCS