

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE MARINGÁ, PARANÁ

Katiucha Rebeca Jennifer Lopes Lera¹; Gabriela Prandini Simião Dias¹; Tatiane Herrero da Costa¹; Paula Adriana Grande²; Bruna Letícia Domingues Molinari²; Isaac Romani²

¹Acadêmica do curso de medicina veterinária do Centro Universitário Ingrid.

²Docente do curso de medicina veterinária do Centro Universitário Ingrid.

A qualidade microbiológica de qualquer alimento apresenta fatores importantes quando se trata de segurança alimentar. Os alimentos de modo geral devem conter baixas contagens bacterianas, ausência de microorganismos patogênicos, ausência de resíduos de medicamentos veterinários e mínima contaminação com substâncias químicas ou toxinas microbianas. A maioria dos produtos lácteos é produzida a partir de leite pasteurizado, com finalidade de eliminar microorganismos pertinentes, além da flora deteriorante, mas nem sempre tem uma eficiência adequada, pois alguns destes microorganismos podem sobreviver ou suas toxinas resistirem ao tratamento térmico. O leite pasteurizado não deveria representar risco à saúde dos consumidores, porém, sabe-se que ocorre a comercialização de queijos artesanais elaborados a partir de leite cru, oferecendo perigo à saúde da população. A contaminação do leite e derivados também leva sérios problemas nas indústrias de laticínios, sendo principalmente contaminado pelas bactérias mesófilas, psicotróficas e termofílicas. Sendo que as mesófilas crescem em temperatura em torno de 32°C, mas pode variar entre 10-45°C, no qual é um grupo prevalente na contaminação do leite. Já as psicotróficas crescem em meio de refrigeração, podendo se multiplicar em temperatura superior a 20°C. Os termofílicos sobrevivem ao processo de pasteurização. Portanto o trabalho objetivou-se estudar a presença de coliformes totais e termotolerante, contagem de colônias e características microbiológicas de diferentes amostras de queijo minas frescal comercializados no município de Maringá-PR. Foram avaliadas duas marcas de queijo minas frescal comercializadas em supermercados de Maringá-PR, porém, cada amostra de queijo foram feitas cinco repetições de cada marca e lote conforme a legislação brasileira. Todas as amostras foram encaminhadas ao laboratório de Microbiologia do Hospital Veterinário do Centro Universitário Uningá mantidas a 4°C até o seu processamento. Realizou-se análise das amostras em placa de petri para contagem de colônias, e para análise de coliformes totais 30°C e termotolerantes 45°C foram realizadas em placas de *petrifilm*. Todos os dados obtidos foram submetidos a análise de variância pelo teste F a 5% de probabilidade, utilizado o pacote de estatística (SISVAR[®] versão 5.3, 2014). As variáveis que apresentaram diferenças estatísticas significativas foram submetidas ao teste de média. Também se utilizou o teste T a 5% de probabilidade, devido a grande quantidade de valores 0 zeros, que no qual foram transformados (Y+0.5). Os resultados observaram que em uma das amostras de queijo obteve alto índice de contaminação para coliformes a 35°C e em colônias no período de incubação de 24 horas em temperatura a 35°C respectivamente. Na incubação a 45°C em placas de *petrifilm* ambas as amostras não apresentaram crescimento em 24 horas. No entanto não há normativa que estabeleça os limites aceitáveis de contagem padrão de colônias. A contaminação por grupo de coliformes é a principal causa da deterioração do queijo, pois causam estufamento precoce e fermentações irregulares. Desse modo é necessário maior rigor na prática sanitária de manipulação e fabricação do queijo e leite nas indústrias de laticínios, assim como necessidades de controle de qualidade rigorosa na seleção de matérias e transporte do alimento. Nas avaliações microbiológicas das amostras de queijo realizadas nesse trabalho, conclui-se diferença estatística, que algumas amostras de queijo apresentaram valores de coliformes acima das referências preconizadas pelas normativas utilizadas como padrão.

Palavras-chave: Leite; Coliformes; Microorganismos.