

# **AValiação Microbiológica de Queijos do Tipo Minas Frescal Industriais e Artesanais Comercializados no Município de Cacoal-RO**

OLIVEIRA, Carolina Rodrigues de<sup>1</sup>  
KOHLEr, Geovane<sup>2</sup>  
VALERIANO, Ludmila<sup>3</sup>

## **RESUMO**

Os queijos do tipo Minas Frescal são produtos muito comercializados no Brasil, e devido ser um produto muito manipulado, pode desencadear um processo de contaminação de diversas origens microbiológicas. Incorporado nos motivos de desenvolvimento de microrganismos, se encontram a não utilização do cozimento correto do leite, temperatura, transporte, armazenamento e dentre outros. O consumo desse alimento contaminado pode desencadear uma variedade de patologias de origem alimentar dentre elas brucelose, zoonose, intoxicação alimentar e outros. (AMORIN, et al., 2014). Diversos microrganismos são objetos de pesquisa neste tipo de alimento, dentre estes estão os coliformes fecais ou termotolerantes, *Staphylococcus sp.*, bolores, *Salmonella spp.* e *Listeriamonocytogenes*. Este trabalho teve como finalidade a análise da qualidade higiênico sanitária de n = 17 amostras de queijos do tipo Minas Frescal sendo que 12 foram produzidos de forma artesanais e 5 industriais, comercializados em Cacoal-RO, submetendo-as para a pesquisa de coliformes a 45°C, *Staphylococcus coagulase positiva*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp.* Trabalho realizado de forma transversal quantitativo, semeadura direta, foram utilizados 25g de cada amostra dos queijos diluídos em 225ml de solução salina 0,85% semeadas com alça 0,1 microlitros. Na contagem de coliformes fecais 50% das amostras artesanais e 80% das industriais analisadas, está em desacordo com o estabelecido pela legislação. *Staphylococcus coagulase positiva* foi observado que 20% das amostras inspecionadas e 8,3% das artesanais está fora dos padrões permitidos. Dentre as análises de identificação de *Listeria monocytogenes* 100% dos queijos industriais 91,7% dos artesanais apresentaram-se ausente para esta bactéria. *Salmonella* foi detectada em 40% dos inspecionados e 41,7% dos artesanais. Dentre as amostras analisadas 100% das industriais estavam fora do padrão, porém, pode se afirmar que 25% das artesanais estavam dentro do estabelecido pela resolução RDC N°12, de 02 de janeiro de 2001. Devido os resultados insatisfatórios há uma necessidade de orientação dos produtores de queijos artesanais, uma maior fiscalização pelos órgãos responsáveis tanto na produção industrial como artesanal, devido representar um risco à saúde da população consumidora.

**Palavras-chave:** Padrão de Qualidade. Coalho.

<sup>1</sup>Bacharelado em Farmácia Generalista pela Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal – FACIMED, 2017. E-mail: carolina\_rdo@hotmail.com

<sup>2</sup>Bacharelado em Farmácia Generalista pela Faculdade de Ciências Biomédicas de Cacoal – FACIME, 2017. E-mail: geovannekohler@hotmail.com

<sup>3</sup>Graduação em Nutrição pela Universidade Federal de Mato Grosso. E-mail: ludmilavalerialano@hotmail.com