

QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS COLONIAIS PRODUZIDOS NO MUNICÍPIO DE LACERDÓPOLIS, SC, BRASIL

TONIAL, Tatiane Amalcaburio¹; DEGENHARDT, Roberto¹

¹Laboratório de Bioprocessos, Curso de Ciências Biológicas, UNOESC

A produção do queijo colonial é uma atividade rural tradicional em vários municípios de Santa Catarina, e sua característica mais marcante é a elaboração a partir de leite cru. Essa condição confere peculiaridades ao produto por manter a microbiota original do leite responsável por parte de suas propriedades organolépticas. Entretanto, essa mesma característica permite a contaminação e a sobrevivência, nesse alimento, de diversos micro-organismos patogênicos. O objetivo deste estudo foi averiguar a qualidade microbiológica e o atendimento aos requisitos sanitários de queijos coloniais produzidos no município de Lacerdópolis, SC. Foram coletadas 30 amostras de queijos coloniais em propriedades rurais do município e analisados os parâmetros de contagem de *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* e detecção de *Salmonella* spp. em 25g, empregando respectivamente os métodos ISO 6888-1:1999 (contagem em placas de Ágar Baird Parker a 36 °C/24h); AOAC 998.08 (contagem em placas Petrifilm EC a 35 °C/24h); ISO 11.290:2004 (contagem em placas de Ágar ALOA a 36 °C/24-48h) e ISO 6579:2002/Amd. 2007 (enriquecimento seletivo em meio MSRV a 42,5 °C/24-48h). As análises não demonstraram contaminação por *Salmonella* spp. em nenhuma das amostras e as contagens de *L. monocytogenes* foram todas inferiores a $5,0 \times 10^1$ UFC/g (abaixo do limite de detecção da metodologia empregada). A contagem de *S. aureus* demonstrou que 43,3% das amostras apresentaram resultados inferiores a $5,0 \times 10^1$ UFC/g enquanto que 56,6% apresentaram resultados superiores a $3,0 \times 10^3$ UFC/g, ultrapassando os limites estabelecidos na legislação, sendo a contagem mais alta verificada de $2,1 \times 10^5$ UFC/g. Em relação à contagem de *E. coli*, 70% das amostras apresentaram resultados superiores a 10^4 UFC/g, ultrapassando o limite estabelecido para queijos de alta umidade (entre 46,0 e 54,9%). Apenas três amostras (10%) atenderam a todos os requisitos de qualidade estabelecidos na legislação brasileira em relação à contaminação por *S. aureus* e *E. coli*. Conclui-se que há um baixo atendimento dos requisitos legais nos parâmetros de *S. aureus* e *E. coli*, entretanto, os valores encontrados ainda estão abaixo dos índices necessários ao desencadeamento de intoxicações alimentares. Os dados indicam falhas nas boas práticas de fabricação desses alimentos, demonstrando a necessidade de esclarecimento e conscientização dos produtores em relação ao risco microbiológico presente nesses alimentos. Palavras-chave: *Staphylococcus aureus*. *Escherichia coli*. *Listeria monocytogenes*. *Salmonella* spp. Qualidade higiênico-sanitária.