



## **AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E DA PRESENÇA DE SUJIDADES EM QUEIJOS COLONIAIS DE UM MUNICÍPIO DO MEIO OESTE DE SANTA CATARINA**

Pesquisador(es): BAZZO, Carla; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: FARMÁCIA

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo: O queijo colonial é um produto apreciado por todo país, destaca-se pelo seu sabor característico, porém é produzido no interior de várias comunidades, muitas vezes com objetivo de fonte de renda. É um produto produzido de leite cru, de certa forma se torna um produto que requer muito cuidado, pois se não estiver em boas qualidades higiênicas e sanitárias, se torna um produto de risco para a saúde de quem for consumir. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade microbiológica e a presença de matérias estranhas em queijos coloniais. Foram adquiridas sete amostras de queijos coloniais do interior de Treze Tílias, e realizadas as análises de contagem de coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras, mesófilos, psycotroficos, bactérias lácticas e a presença de Salmonella sp, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus e Clostridium spp. Foi observado uma grande quantidade de materiais estranhos, como pelos, parte de insetos entre outros. Das amostras, 70% apresentaram resultado elevados para as análises de coliformes totais, bolores e leveduras, mesófilos, psycotroficos. Foi obtida ausência de crescimento para Salmonella spp, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus e Clostridium spp. Os resultados obtidos demonstram preocupações com a saúde dos consumidores, um aspecto interessante e que seria muito importante é o treinamento e implantação de BPFs para produtores. No entanto as amostras se tornam impróprias para o consumo.

Palavras-chave: Legislação. Análises microbiológicas. Matéria-prima.

E-mails: carla-bazzo@hotmail.com; fabiana.soares@unoesc.edu.br