

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



AValiação DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS COLONIAIS COMERCIALIZADOS EM FEIRA LIVRE NA CIDADE DE FRAIBURGO, SC

Pesquisador(es): PAIM, Stefanie Manoela; BARATTO, César Milton

Instituição de Ensino Superior/Curso: Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc),
Curso de Biotecnologia Industrial

Área: Ciências da Vida e da Saúde.

Introdução: O queijo colonial de leite cru é um produto artesanal geralmente comercializado em feiras livres. Portanto, além das condições instáveis de produção, existem outras variantes que afetam sua qualidade sanitária até chegar ao ponto de venda. Devido ao risco potencial de doenças transmitidas por alimentos, o risco de contaminação microbiana é alto, assim o comércio informal de leite e produtos lácteos tem efeitos relacionados na saúde pública. **Objetivo:** O presente trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade microbiológica de queijos coloniais comercializados em feira livre na cidade de Fraiburgo/SC, de forma a verificar se tais produtos obedecem aos parâmetros exigidos na legislação vigente. **Método:** Durante o período de seis meses (de novembro de 2020 a abril de 2021), foram coletadas mensalmente três amostras de queijo colonial adquiridos em três diferentes produtores na feira livre do município de Fraiburgo, localizado no Meio-Oeste de Santa Catarina. Após coletadas, as amostras foram conduzidas até o setor microbiológico do Laboratório Terranálises (Fraiburgo/SC), onde foram realizadas as análises a partir da contagem *Escherichia coli*, contagem de estafilococos coagulase positiva e pesquisa de *Salmonella* spp. Os dados obtidos foram confrontados com a RDC 331/2019 e a IN n. 60 de 2019. **Resultados:** Com base nos resultados obtidos pode-se afirmar que as 38,89% (7/18) das amostras de queijo colonial não se encontram em acordo com os padrões microbiológicos legais vigentes, sendo que 27,78% (5/18) das amostras estavam em não-conformidade com o padrão de *Escherichia coli* e 33,3% (6/18) não estavam conforme com o limite máximo aceito para estafilococos coagulase positiva.

II CIRCUITO REGIONAL

DE PESQUISA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Megatendências, Perspectivas e Desafios na Formação Profissional

- XXVII Seminário de Iniciação Científica
- XIV Seminário Integrado de Ensino, Pesquisa e Extensão - SIEPE



Contudo, nenhuma das amostras obteve presença para *Salmonella spp.*, e estavam em acordo com os padrões exigidos pela legislação. **Conclusão:** Concluí-se que é necessário investir no uso adequado de boas práticas de fabricação em tais produtos, bem como fiscalizar as feiras livres para obediência às normas sanitárias na manipulação higiênica dos alimentos, e capacitar os produtores em relação a forma correta de armazenamento e transporte de seus produtos, para assim garantir sua qualidade desde o campo até a venda ao consumidor.

Palavras-chave: Contaminação alimentar. Indicadores microbiológicos. Qualidade higiênico-sanitária. Inspeção de laticínios.

E-mails: stefaniepaim@hotmail.com; cesar.baratto@unoesc.edu.br

