

SOBREVIVÊNCIA E MULTIPLICAÇÃO DE *SALMONELLA ENTERICA* AO LONGO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO E MATURAÇÃO DE QUEIJOS COLONIAIS

Orientador: DEGENHARDT, Roberto

Pesquisadora: DAROS, Gisele Felicetti

Curso: Ciências Biológicas

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

Os queijos são produtos de grande aceitação no mercado mundial, em especial os queijos feitos de modo artesanal. Os agricultores familiares da região mantêm a tradição da produção e comercialização de queijos coloniais. Esses queijos são preparados a partir de leite cru e não passam por processo de pasteurização, assim, podem ser veículo de diversos patógenos. Uma alternativa para garantir melhor qualidade microbiológica é expor esses produtos à maturação prolongada, um processo lento no qual ocorre uma série de reações microbiológicas, bioquímicas e físico-químicas. Entretanto, os queijos artesanais, quando maturados sob temperatura e umidade ambiente, sofrem dessecação excessiva. Esse fator prejudica economicamente o pequeno produtor, bem como influencia na descaracterização organoléptica do queijo, alterando principalmente seu sabor e textura, o que pode levar à perda de aceitação pelo consumidor. Dessa forma, neste trabalho objetivou-se avaliar a sobrevivência e multiplicação de *Salmonella enterica* ao longo do processo de fabricação e maturação de queijos coloniais. Para esse fim, foram elaborados três queijos independentemente, preparados com leite cru contaminado artificialmente com *S. enterica* sorovar *S. Typhimurium* e expostos à maturação em temperatura ambiente. Semanalmente, durante a maturação, foram realizadas análises microbiológicas e físico-químicas para verificar a sobrevivência da população do micro-organismo. Os resultados mostraram que houve uma redução na população do patógeno a partir da segunda semana, o qual sobreviveu por, no máximo, 35 dias. Os parâmetros físico-químicos mantiveram-se dentro dos limites que a espécie é capaz de suportar. O nível de contaminação inicial, a ação das bactérias ácido-lácticas, bem como a ação sinérgica dos fatores intrínsecos e extrínsecos podem ter sido as principais condições para a limitação da sobrevivência do patógeno nos queijos deste estudo.

Palavras-chave: Leite cru. Maturação. Queijo. *Salmonella enterica*.

gisele_daros@hotmail.com

roberto.degenhardt@unoesc.edu.br