

Avaliação da qualidade microbiológica de queijos produzidos com leite de cabra

Fernandes, Darciane Rodrigues^{1}; Ferreira, Caio César Araújo²; Silva, Liana Maria Ferreira³; Souza, Viviane de⁴*

Os queijos são relatados como um dos alimentos mais envolvidos em casos de intoxicação alimentar, sendo *Staphylococcus aureus* o micro-organismo mais isolado. Esta contaminação é favorecida em decorrência da qualidade microbiológica do leite e do processamento de queijo que envolve uma série de etapas consideradas críticas pelo alto risco de contaminação. Entre estas etapas destacam-se a pasteurização do leite, limpeza dos equipamentos e utensílios para fabricação, higiene dos manipuladores, entre outros fatores. São várias as fontes de contaminação na cadeia produtiva do leite, porém, os micro-organismos envolvidos em casos de mastite, como *Staphylococcus aureus*, apresentam destacada relevância devido a capacidade de produzirem enterotoxinas, que quando presentes nos alimentos, levam a quadros de intoxicações alimentares. Nesse sentido, objetivou-se com o presente estudo, avaliar a qualidade microbiológica de queijos elaborados com leite de cabra no Laboratório de Ciência e Tecnologia de Alimentos da Embrapa Caprinos e Ovinos (CNPQ). Foram utilizados 20 litros de leite provenientes do rebanho do CNPQ para elaboração de queijos Coalho. Antes do processamento foram analisadas amostras de leite cru (50 mL) e pasteurizado (50 mL), bem como swabs das superfícies dos utensílios utilizados na elaboração de queijos (n=4) e das mãos dos manipuladores (n=2). Os queijos produzidos foram

analisados em três momentos distintos: T0 - logo após a fabricação (n=2); T30 - com 30 dias de fabricação (n=2) e T60 - com 60 dias após fabricação (n=2). Todas as amostras foram inoculadas em placas 3M™ Petrifilm™ para Contagem Rápida de *Staphylococcus*, por 24 h a 37°C e *Escherichia coli* e coliformes por 24 h a 35°C. Em nenhuma amostra analisada foi verificado a presença de colônias sugestivas de *Staphylococcus aureus*, bem como de *E.coli* e coliformes. A ausência desses micro-organismos nas amostras comprovou que o manejo antes e pós-ordenha, bem como nas etapas de processamento e acondicionamento por 60 dias dos queijos estavam de acordo com as Boas Práticas Agropecuárias e das Boas Práticas Fabricação. Concluiu-se que os queijos apresentaram satisfatória qualidade microbiológica, de acordo com o preconizado pela legislação, estando, portanto, aptos ao consumo humano.

Palavras-Chave: *Escherichia coli*; *Staphylococcus aureus*; BPF.

Suporte financeiro: PIBIC/CNPq e BICT/FUNCAP.

¹Aluno do Curso de graduação em Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - Sobral-CE, Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa.

²Aluno do curso de graduação em Medicina Veterinária do Instituto Superior de Teologia Aplicada – Sobral-CE, Bolsista BICT/FUNCAP/Embrapa.

³Assistente da Embrapa Caprinos e Ovinos.

⁴Pesquisador da Embrapa Caprinos e Ovinos, Orientador.

*Apresentadora do pôster: darciane_rodrigues@hotmail.com