



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre
Título	Avaliação dos parâmetros microbiológicos quantitativos em queijos coloniais comercializados em Porto Alegre
Autor	RICARDO HAACK AMARAL ROPPA
Orientador	MARISA RIBEIRO DE ITAPEMA CARDOSO

Avaliação dos parâmetros microbiológicos quantitativos em queijos coloniais
comercializados em Porto Alegre

Autor: Ricardo Haack Amaral Roppa / Orientador: Marisa Ribeiro de Itapema Cardoso
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O queijo é um dos alimentos mais nutritivos, constituído de proteínas, lipídios, carboidratos, sais minerais, cálcio, fósforo e vitaminas (principalmente A e B). No Rio Grande do Sul o queijo colonial é um produto que possui grande aceitação pela população, sendo a sua produção uma atividade rural tradicional em muitos municípios. A fabricação do queijo colonial é feita a partir do leite cru, o que confere a este produto marcantes características organolépticas. Entretanto, quando sua matéria prima não é de qualidade ou quando a sua produção não segue boas práticas de fabricação, há grande probabilidade de contaminação deste alimento e sobrevivência de micro-organismos patogênicos que podem causar doenças transmitidas por alimentos (DTA), tornando esse queijo um alimento de risco a saúde humana. Dentre esses micro-organismos destaca-se o gênero *Staphylococcus*, uma vez que são frequentemente identificados como causadores de intoxicações alimentares. O presente trabalho teve por objetivo avaliar parâmetros microbiológicos quantitativos, exigidos pela legislação, em amostras de queijos coloniais comercializados em feiras modelo e no Mercado Público de Porto Alegre. Foram avaliados 205 queijos, que apresentavam carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Municipal (CISPOA e SIM), quanto ao número de coliformes termotolerantes e *Staphylococcus* coagulase positiva. Para a quantificação de coliformes termotolerantes as análises seguiram o método preconizado pelo “*American Public Health Association*” (APHA). Para a pesquisa de *Staphylococcus* coagulase positiva as análises realizadas seguiram a ISO 6888-1:1999. Dos 205 queijos analisados, 40% (82/205) apresentavam contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva acima do limite estabelecido pela legislação (RDC 12/2001) e 4,87% (10/205) das amostras apresentavam contagem acima dos limites aceitáveis para coliformes termotolerantes sendo que destes, 60% (6/10) apresentaram contagens acima dos limites aceitáveis para ambos os parâmetros pesquisados. A partir dos resultados pode-se concluir que queijo colonial pode ser alimento envolvido em casos de intoxicações alimentares, alertando para a importância da implantação e fiscalização de programas de boas práticas na elaboração e comercialização de queijo colonial.