

# Pró-Reitoria de Pesquisa

## Mostra UFRGS Resumo dos Trabalhos Catálogo Eletrônico

Ciências Agrárias                      Ciências Biológicas                      Ciências da Saúde  
Ciências Exatas e da Terra              Ciências Humanas                      Ciências Sociais e Aplicadas  
Engenharias                                  Linguística, Letras e Artes

**DETECÇÃO DE ESCHERICHIA COLI, LISTERIA MONOCYTOGENES E BRUCELLA SP. EM QUEIJOS PRODUZIDOS ARTESANALMENTE NA REGIÃO LITORÂNEA DO RIO GRANDE DO SUL**

Cristina Bergman Zaffari; Marisa Da Costa; Jozi Mello

### Resumo:

O controle microbiológico do queijo inicia-se com cuidados na produção leiteira, isto é, com a sanidade animal, condições adequadas de higiene durante a ordenha, e também em todas as etapas do processamento. A fabricação artesanal do queijo, com venda direta ao consumidor, é uma das alternativas adotadas pelos pequenos produtores como forma de aumentar a receita da sua atividade. Entretanto este tipo de produção, geralmente apresenta condições higiênicas-sanitárias insatisfatórias, contendo, até mesmo, microrganismos patogênicos. O objetivo deste trabalho é realizar a avaliação da qualidade microbiológica do queijo produzido artesanalmente na região litorânea do Rio Grande do Sul, através do isolamento de *E. coli*, *L. monocytogenes* e *Brucella* sp. São pesadas 25 gramas de queijo e adicionados 225 mL de água peptonada 0,1% para obtenção das diluições seriadas  $10^{-1}$ ,  $10^{-2}$ ,  $10^{-3}$  e  $10^{-4}$ . Aliquotas de cada diluição são adicionadas em ágar Vermelho Violeta Bile Lactose (VRB) para a contagem de coliformes fecais. São selecionadas 5 colônias característica para realização das provas bioquímicas para confirmação de *E.coli*. Para o isolamento de *L. monocytogenes* uma alçada é transferida para placa contendo ágar Oxford (OXA) e ágar PALCMAN (PAL) após 48 horas de incubação em Caldo LEB. Colônias características são isoladas e confirmadas. A diluição  $10^{-4}$  preparada para o isolamento e identificação de *E.coli*, é inoculada em Caldo *Brucella* para isolamento de *Brucella* sp. Até o presente momento foram coletadas 53 amostras referentes a 23 bancas. Os tipos de queijos analisados foram queijo colonial (42 amostras), queijo colonial de cabra (3 amostras), queijo ricota (2 amostras), queijo minas frescal (2 amostras), queijo provolone (2 amostras) e queijo caccio cavalo (2 amostras). Foram confirmadas a presença de *E.coli* em 15 amostras (28,3%), referentes a 11 bancas, 3 cepas de *L. monocytogenes* (5,6%), 4 cepas de *L. innocua* (7,5%). Não foram isoladas cepas de *Brucella* sp.

**Palavras Chave:** Queijo. Microbiologia. Litorânea



Imagem: Rosâne Vieira

**Início**

**Desenvolvimento:**  
Tânia Rodrigues da Cruz  
Túlio Leal Corrêa