



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Parâmetros de qualidade e inocuidade para definição do tempo de maturação do Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra, RS
Autor	VINÍCIUS SASSO NICKEL
Orientador	SAIONARA ARAUJO WAGNER

O presente estudo foi desenvolvido visando a aplicabilidade das boas práticas na ordenha (BPO) e seu impacto sobre a contagem de microrganismos indicadores de higiene em amostras de leite e do Queijo Artesanal Serrano, produto característico da região dos Campos de Cima da Serra, RS. O processo de fabricação apresenta algumas variações, mas todos os queijos são feitos a partir de leite cru. O trabalho foi realizado em 10 produtores da região antes e após a aplicação de BPO, sendo o queijo analisado em três períodos de maturação (30, 45 e 60 dias). As amostras foram submetidas a análises de coliformes totais, coliformes termotolerantes, mesófilos aeróbios e *Staphylococcus* sp. coagulase positiva. Nos 60 dias de maturação também foram testadas para *Salmonella* sp. e *Listeria* sp.. A metodologia aplicada nas análises baseou-se na IN nº 62 (BRASIL, 2003) e os parâmetros de qualidade microbiológica na RDC nº 12 (BRASIL, 2001). Com relação aos resultados das análises do leite, foi observado redução nas contagens de coliformes totais e em mesófilos aeróbios em 70% e 90% das amostras respectivamente (após as BPO), sendo que no caso das contagens de coliformes termotolerantes, não houve contagem mensurável na coleta de leite subsequente as BPO. Já quanto ao *Staphylococcus* sp. coagulase positiva, houve aumento nas contagens em três das amostras após as BPO. No caso dos queijos com 30 dias de maturação houve redução nas contagens de coliformes totais em 80% das amostras, mas em relação à análise de coliformes termotolerantes, 40% ainda mantiveram contagens acima do parâmetro definido em legislação (tanto na coleta anterior às BPO quanto na subsequente). Também se observou contagem elevada de mesófilos (antes e após BPO) e aumento na contagem de *Staphylococcus* sp. coagulase positiva. Com 45 dias de maturação foram observadas contagens maiores de coliformes totais nas amostras pós BPO em 50% dos casos e contagem acima do parâmetro previsto em legislação para coliformes termotolerantes em 70%, indicando provável falha no processo de fabricação dos queijos, pois contagens elevadas de coliformes totais e de mesófilos aeróbios são indicadoras das condições higiênico-sanitárias do processo. Não houve contagem mensurável de *Staphylococcus* sp. coagulase positiva neste período de maturação. Por fim, com 60 dias de maturação foram encontradas contagens de coliformes totais maiores na coleta pós BPO em 50% das amostras testadas, tendo havido também maiores contagens de coliformes termotolerantes. Quanto as análises de *Staphylococcus* sp. coagulase positiva apenas uma das amostras teve contagem mensurável pós-aplicação das BPO. As análises de *Salmonella* sp. e *Listeria* sp., demonstraram ausência destes microrganismos em todas as amostras. Ao longo do processo de maturação (60 dias) ocorreu redução logarítmica nas contagens de mesófilos, coliformes totais e termotolerantes e de *Staphylococcus* sp. coagulase positiva. Embora tenha havido redução logarítmica das bactérias testadas após 60 dias de maturação dos queijos, ainda encontrou-se contagens bacterianas elevadas na metade das amostras o que indica a necessidade de aplicação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) nas queijarias, posto que a melhoria da qualidade do leite observada após a aplicação das BPO não resultou em igual situação quando analisados os queijos.