

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DO QUEIJO SERRANO ARTESANAL DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA

Palavras-chave: análise sensorial; qualidade microbiológica; queijo serrano; maturação;

O laboratório de microbiologia do CEPETEC além de conferir apoio a entidades oficiais como a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio/RS (Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal-CISPOA) e Prefeituras Municipais (Serviço de Inspeção Municipal-SIM), preconiza também conscientizar a população da importância do laboratório e seus serviços para com a sociedade. As atividades executadas na rotina do CEPETEC incluem: recepção de amostras, preparo de meios de cultura, limpeza de vidrarias, elaboração de laudos, acompanhamento de análises, leitura dos resultados encontrados, dentre outros. Além disto, os discentes desenvolvem um projeto de pesquisa vinculado à área de microbiologia de alimentos visando seu desenvolvimento acadêmico e aplicabilidade dos conhecimentos teóricos transmitidos durante o curso. As atividades da ação propiciam o contato ao público dos discentes e docentes, bem como o desenvolvimento do ensino, pesquisa e extensão. No ano de 2012 foram analisadas 321 amostras de água e 519 amostras de produtos de origem animal, em especial ovos, queijos, salame e carnes resfriadas, muitas destas oriundas de estabelecimentos de pequeno porte de origem familiar que necessitam de assistência técnica especializada. Em destaque, foi realizada a coleta de onze amostras de queijos serranos provenientes de agroindústrias familiares da serra gaúcha durante o Concurso Municipal do Autêntico Queijo Artesanal Serrano realizado no dia 09 de junho de 2012 no município de São Francisco de Paula. O queijo serrano é um produto maturado que se obtém por coagulação enzimática do leite cru, como provém de matéria prima diferenciada devido a mestiçagem dos bovinos produtores de leite e as diferentes características de produção nas diferentes propriedades nota-se a importância da caracterização microbiológica, físico-química e sensorial deste produto, para posterior padronização e regulamentação do mesmo. No laboratório foi realizada a pesquisa de *Salmonella* sp., *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* e Coliformes termotolerantes, microrganismos exigidos segundo RDC 12 (BRASIL, 2001) e de coliformes totais como indicador de segurança e higiene do processo de fabricação. A fabricação de queijos a partir do leite cru é proibida no Brasil, devido aos riscos potenciais ao consumidor, porém a exceção existe quando o queijo for maturado por

mais de 60 dias sob temperatura superior a 5°C (BRASIL, 1996). Os resultados deste trabalho demonstram que os queijos apresentam altas contagens de coliformes totais, embora nas contagens de coliformes termotolerantes encontrou-se apenas 36% de inconformidade. Estes dados realçam a importância da assistência e transmissão de informações técnicas aos estabelecimentos agrofamiliares elaboradores de alimentos de origem animal, visando garantir a produção de alimentos seguros.