



X SALÃO DE PESQUISA SETREM

SAPOS

PESQUISA PROMOVENDO DESENVOLVIMENTO

54ª SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

12ª ANÁLISE ANUAL DE TRABALHOS DE PESQUISA DA EDUCAÇÃO BÁSICA

12ª ANÁLISE ANUAL DE TRABALHOS DE PESQUISA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

11ª JORNADA DE PESQUISA

9ª FEIRA DE INVENÇÕES E INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS



Número do ISSN: 1981-2892

AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADO NO BRASIL – UMA REVISÃO DA LITERATURA

Trabalho de: SCHEILA DA SILVA SOARES (scheila01@hotmail.com).
Orientado por: CLAUDIA VERDUN VIEGAS (claudiaviegas@yahoo.com.br),
TIAGO BITTENCOURT DE OLIVEIRA (tiagofarm@gmail.com).
URI - Campus de Santo Ângelo

Resumo

O queijo minas frescal é bastante produzido no Brasil, sendo não maturado com alta umidade e sensível a ação de bactérias patogênicas. Embora as exigências para que o leite destinado à produção de queijos seja higienizado por meios físicos e submetidos à pasteurização, é comum a comercialização de queijos que não passam por tais especificações, principalmente os de origem artesanal. Objetivos: Avaliar a contaminação microbiológica do queijo minas frescal comercializados no Brasil. Metodologia: Foi realizado uma revisão da literatura nas bases de dados Scielo e Google acadêmico empregando as seguintes palavras: queijo minas frescal, coliformes, qualidade microbiológica. A pesquisa foi realizada utilizando-se artigos apenas em português, pelo período de 2006 a 2012. Foram incluídos os artigos que apresentavam análises de coliforme totais ou fecais e Staphylococcus coagulase positiva, e excluído os artigos que apresentavam apenas um destes parâmetros. Resultados: Dos 52 artigos encontrados sobre o assunto foram selecionados 7 artigos que se apresentaram dentro dos critérios estabelecidos. Na soma das amostras dos artigos foram encontradas 209, sendo que 71,7% apresentavam níveis de coliformes totais acima de 1×10^5 NMP/g, 58,6% estavam acima 5×10^3 NMP/g para coliformes termotolerantes e 68,6% estavam acima de 1×10^3 UFC/g para Staphylococcus coagulase positiva. Portanto, seguindo os estudos analisados 68,6% das amostras apresentavam-se impróprias para o consumo humano. Conclusão: Devido às características do queijo minas frescal, como a alta umidade, obtemos altos índices de contaminação microbiológica o que deve chamar atenção das autoridades sanitárias, pois representa risco a saúde do consumidor.

Palavras chaves: queijo minas frescal, coliformes totais, qualidade microbiológica.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões

microbiológicos para alimentos. Diário oficial da União, Brasília, 02 de janeiro de 2001.