

Engenharia de Alimentos

## **ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO RALADO**

Thayana Vilela Mattar - 6º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

ABIAH NARUMI IDO DE ABREU - Doutoranda em Ciência dos Alimentos, DCA/UFLA

LUIZ RONALDO DE ABREU - Orientador DCA, UFLA

LUÍS ROBERTO BATISTA - Coorientador DCA, UFLA

### **Resumo**

O queijo ralado é o produto obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até quatro variedades de queijos de baixa umidade aptos para consumo. Trata-se de um produto lácteo e como tal, apresenta alto teor de nutrientes e por essa razão estes produtos podem apresentar elevadas taxas de contaminação por microrganismos patogênicos, indicando falhas no seu processamento ou baixa qualidade da matéria prima. De maneira geral, podem ocorrer contaminações provenientes de falhas de higienização de equipamentos e manipuladores, do ambiente de produção e por falhas no armazenamento. Os contaminantes mais frequentes são as enterobactérias, os Staphylococcus e os fungos filamentosos, que podem colocar em risco a segurança dos produtos, por apresentarem a possibilidade de transmitir doenças aos consumidores e diminuir a vida de prateleira do produto. Neste trabalho foram avaliadas 22 amostras de queijo ralado comercializados no estado de Minas Gerais. As análises microbiológicas foram feitas em triplicatas e por diluição seriada. Para a contagem de Staphylococcus spp. foi utilizado meio Baird-Parker (BP), Violet Red Bile Agar Glucose (VRBG) para enterobactérias, e Dichloran Glicerol-18 (DG-18) para fungos filamentosos. Os resultados mostraram que, 32% das amostras apresentaram contaminação por Staphylococcus spp. , 36% para Enterobactérias e 77% para fungos filamentosos. Embora não seja possível identificar a fonte de contaminação, pode-se inferir que a presença de fungos filamentosos, pode indicar riscos de infecções e/ou intoxicações alimentares, baixas condições higiênicas de produção ou processamento inadequado e matéria-prima de baixa qualidade. Já a presença de Staphylococcus e enterobactérias é um indicativo de condições de manipulação inadequadas e deficientes de limpeza e desinfecção. O alto nível de contaminação encontrado nas amostras indica que o queijo ralado comercializado em algumas cidades do estado de Minas Gerais pode estar deteriorado ou, principalmente, representar um risco à saúde dos consumidores. Dessa forma, adotar boas práticas higiênico-sanitárias e manter uma maior fiscalização em relação à aplicação das boas práticas de fabricação desses produtos é uma alternativa para a prevenção de problemas com a saúde do consumidor.

Palavras-Chave: queijo ralado, qualidade microbiológica, saúde pública.

Instituição de Fomento: CNPq