

Qualidade Higiênico-Sanitária de Queijo Colonial Artesanal de Seara - SC

Vanessa Cortina Zanetti¹

Giovanna Bruna Koide¹

Emanuelli Marchesan Maran¹

Milena Dutra Pierezan¹

Silvani Verruck¹

¹*Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias, Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos.*

vanessa.zanetti@posgrad.ufsc.br

Sessão do trabalho: *Micro-organismos Patogênicos em Alimentos*

Resumo: O queijo colonial é um tipo de queijo muito comum nos estados de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, produzido a partir do leite cru, com as características de crosta dura, massa macia, amarelada e podendo apresentar olhaduras irregulares. Sabe-se que este tipo de alimento abriga uma complexa comunidade microbiana, além de poder apresentar patógenos causadores de doenças veiculadas por alimentos (DVAs) como *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*. Com o exposto, o objetivo deste trabalho foi a avaliação da presença dos principais microrganismos patogênicos encontrados em derivados lácteos, em queijo colonial artesanal de Seara – SC. Foram realizadas análises microbiológicas em amostras de queijo com diferentes tempos de maturação (1, 7, 14 e 21 dias), de contagem de *E. coli* (ISO 16649-2:2001), contagem de Estafilococos coagulase positiva (ISO 6888-1:2016), pesquisa de *Salmonella* spp. (AOAC 2011-3:2019), e pesquisa de *L. monocytogenes* (AOAC 2004-2:2019). Os resultados de *E. coli* apresentaram valores de 3,53, 4,33, 4,92 e 4,53 log UFC/g, nos respectivos dias 1, 7, 14 e 21, sendo todos valores superiores ao requerido na legislação (2 log UFC/g), com diferença significativa do resultado apresentado no dia 01, sendo este inferior aos demais dias de maturação. Enquanto isso, os valores de Estafilococos coagulase positiva foram de 3,37, 3,20, <2,00 e 3,12 log UFC/g, nos dias 1, 7, 14 e 21, respectivamente. Com exceção do dia 14, os demais se apresentaram superiores a legislação (3 log UFC/g). *Salmonella* spp. e *L. monocytogenes* apresentaram-se ausentes em 25 g, estando o

resultado adequado a Instrução Normativa 161/22. Os resultados para *E. coli* e Estafilococos coagulase positiva acima da legislação demonstram a necessidade da melhoria nas boas práticas de fabricação para elaboração do queijo colonial artesanal.

Formatado: Fonte: Itálico

Palavras-chave: Qualidade microbiológica. *E. coli*. *Staphylococcus*.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001, e com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) - Código de outorga do projeto 2021TR001446.