

ANÁLISE PARASITOLÓGICA E PESQUISA DE SALMONELLA DE QUEIJOS DE COALHO EMBALADOS A VÁCUO COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS

Bruno Sueliton dos Santos¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
brunosantosnutri@gmail.com

Ana Carla Diógenes Suassuna Bezerra¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
anacarla@ufersa.edu.com

Renata Cristina Borges da Silva Macedo¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
renata.bsmacedo@gmail.com

Daniela Thaise Fernandes Nascimento da Silva¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
dani.nascimento13@gmail.com

Francisco Sérvulo de Oliveira Carvalho¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
fservulo.ocarvalho@gmail.com

Ryllare Cristina Silva Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
ryllare.sc@gmail.com

Paulo de Tarso de Paula Santiago Filho¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
pfsantiago33@gmail.com

Karoline Mikaelle de Paiva Soares¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido
karolinesoares@ufersa.edu.com

Sessão do trabalho: Micro-organismos patogênicos em alimentos.

Resumo: O queijo de coalho é um produto muito apreciado pelas suas características sensoriais e nutricionais. É fundamental que esse produto seja produzido com cuidados higiênicos e sanitários adequados para que sua inocuidade seja garantida. Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade parasitológica e a presença de *Salmonella ssp.* de amostras de queijo de coalho embalados a vácuo, comercializados de forma refrigerada em supermercados de Mossoró-RN. Para tanto, foram coletadas 12 peças de aproximadamente 500g de forma

aleatória. Essas foram acondicionadas em caixas isotérmicas e transportadas ao laboratório, onde realizaram-se análises parasitológicas e análise para detecção de *Salmonella ssp.* A pesquisa de *Salmonella ssp.* seguiu a metodologia da instrução normativa nº 62/ 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Para a análise de parasitas, pesou-se 100 g de cada amostra de queijo tipo coalho em recipientes plásticos, adicionando 250 mL de água destilada, para homogeneização manual para lavagem da superfície do queijo. O líquido da lavagem foi tamisado e acondicionado em cálices de sedimentação de 250 mL, onde permaneceu em repouso por 30 minutos, para sedimentação espontânea. Após sedimentação, o líquido sobrenadante foi desprezado, e adicionado mais 250 mL de água destilada e permanência em repouso de 30 minutos. Posteriormente, o sobrenadante foi desprezado e o sedimento analisado em triplicata através de lâmina corada com lugol. A análise microscópica foi executada utilizando objetivas de 10 e 40 X para pesquisa de ovos ou larvas de helmintos. Como resultados, verificou-se ausência de parasitas e de *Salmonella spp* em 100% (12/12) das amostras analisadas. Assim, concluiu-se que os queijos de coalho embalados a vácuo e comercializados em supermercados em condições de refrigeração apresentaram boa qualidade parasitológica e ausência de *Salmonella ssp.*, e, portanto, seu consumo, possivelmente, não representa riscos de veiculação dos agentes biológicos avaliados.

Palavras-chave: Helmintos. Doenças Parasitárias. Controle de qualidade.