

## Qualidade microbiológica de queijos artesanais produzidos no Espírito Santo

**Letícia Rocha Ferreira<sup>1</sup>, Jackson Fernandes de Freitas<sup>1</sup>, Bruna Tonole<sup>1</sup>, Sarah Helmer de Souza<sup>1</sup>, Letícia Abreu Simão<sup>1</sup>, Patrícia Campos Bernardes<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Secretaria de Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (SEAG/ES)

<sup>2</sup>Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias,  
Departamento de Engenharia de Alimentos (UFES/CCAEE)

*ferreira.lr6@gmail.com*

**Sessão do trabalho:** Micro-organismos patogênicos em alimentos

**Resumo:** Queijos artesanais produzidos no Espírito Santo possuem importância econômica e social na tradição local para famílias rurais capixabas. A avaliação da qualidade microbiológica de queijos artesanais (n=45) produzidos em três regiões do Espírito Santo (Central, Metropolitana e Sul), entre eles queijo tipo Minas (n=33), Puíña (n=8), semelhante à ricota e Kasëschimier (n=4), semelhante ao queijo Quark foi realizada a partir da pesquisa de patógenos utilizando placas de Petrifilm™ (3M) para contagem de *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* e pesquisa de *Salmonella*. A interpretação dos resultados baseou-se nos padrões microbiológicos estabelecidos pela IN n° 161/2022 da Anvisa, considerando-se a contagem de *S. aureus* como Estafilococos coagulase positiva. Ao comparar os resultados das contagens de patógenos de todos os queijos, 28,9% das amostras encontram-se em desacordo com a legislação devido a elevada contagem de *S. aureus* e 48,9% pela contagem de *E. coli*, sendo consideradas impróprias para consumo. Nenhuma das amostras de queijos artesanais analisados apresentou contaminação por *Salmonella*. O tipo de processamento do queijo artesanal pode ter interferido na sua qualidade microbiológica. No queijo Puíña, que é obtido pela coagulação ácida das proteínas mediante uso de vinagre e aquecimento, 12,5% das amostras foram consideradas impróprias para consumo pela contagem de *E. coli*. Kasëschimier que é coagulado pela acidificação por microbiota natural ou induzida por fermento apresentou 25% das amostras consideradas impróprias para consumo pela elevada contagem de *S. aureus* e 50% pela elevada contagem de *E. coli*. Já os queijos tipo Minas que majoritariamente são produzidos com leite pasteurizado (56%) e em geral não

são maturados (71%) apresentaram maior contaminação que os demais queijos por *S. aureus* (36,4%) e *E. coli* (57,6%) nas amostras analisadas. Os resultados indicam necessidade da capacitação dos produtores em boas práticas agrícolas e de fabricação, visando melhoria da qualidade dos queijos artesanais capixabas.

**Palavras-chave:** Qualidade. Patógenos. Agroindústria.