

Pesquisa de Salmonella ssp e Staphylococcus coagulase positivo em ricotas embaladas a vácuo, comercializadas em supermercados

Ryllare Cristina Silva Costa¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

ryllare.sc@gmail.com

Jeliel Fernandes Lemos¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

jeliellemos@hotmail.com

Pedro Fiuza Morais¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

pdrofiuza@gmail.com

Bruno Sueliton dos Santos¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

brunosantosnutri@gmail.com

Daniela Thaise Fernandes Nascimento da Silva¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

dani.nascimento13@gmail.com

Francisco Sérvulo de Oliveira Carvalho¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

fservulo.ocarvalho@gmail.com

Karoline Mikaelle de Paiva Soares¹

¹Universidade Federal Rural do Semi-Árido - UFERSA

karolinesoares@ufersa.edu.com

Sessão do trabalho: Micro-organismos patogênicos em alimentos

Resumo: Os queijos são altamente consumidos e produzidos mundialmente. Existe uma grande variedade de queijos com características peculiares, como é o caso da ricota, produzida a partir do soro do leite, sendo, portanto, rica em proteínas do soro, que por sua vez, são reconhecidas pela riqueza em aminoácidos essenciais. O consumo de ricota vem aumentando entre pessoas que buscam uma alimentação equilibrada e menos calórica. Durante o processamento, os queijos passam por diversas etapas que precisam ser realizadas com cuidados sanitários adequados, evitando a contaminação por micro-organismos patogênicos que possam ocasionar doenças transmitidas por alimentos (DTAs), garantindo a inocuidade do produto e a segurança do consumidor. Dessa forma, o objetivo do presente trabalho foi realizar a pesquisa de *Salmonella* ssp e *Staphylococcus* coagulase positivo em queijos ricota embalados a vácuo, comercializados em supermercados na forma refrigerada. Para tanto, foram coletadas, aleatoriamente, oito amostras de diferentes supermercados localizados na cidade de Mossoró, Rio Grande do Norte. Após a aquisição, os queijos foram acondicionados em recipientes isotérmicos e transportados ao Laboratório, onde foram submetidos às análises microbiológicas para pesquisa de *Salmonella* ssp e *Staphylococcus* coagulase positivo. As análises foram realizadas de acordo com a metodologia da instrução normativa nº 62/ 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Verificou-se ausência de *Salmonella* ssp em todas as amostras analisadas 100% (8/8). Houve crescimento de *Staphylococcus* sp em todas as ricotas estudadas em valores superiores a 10^3 UFC/g, porém todas reagiram negativamente ao teste de coagulase, descartando a presença de *Staphylococcus* coagulase positivo. Observou-se, assim, uma conformidade das amostras com a Instrução Normativa nº 60/2019 da ANVISA, que estabelece os padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor. Conclui-se que as ricotas embaladas a vácuo, comercializadas em supermercados, apresentaram qualidade microbiológica satisfatória, não representando, assim, risco de veiculação dos patógenos estudados aos consumidores.

Palavras-chave: Micro-organismos patogênicos. Inocuidade. Doenças Transmitidas por Alimentos.